

## Cuisine Centrale de Naintré

### Menus des écoles et de l'ALSH

L'équipe de la cuisine centrale de Naintré confectionne les repas des élèves des écoles et de l'ALSH.

Tous les plats sont « fait maison », fabriqués sur site à partir de produits locaux et bio dans la mesure du possible.

Menus du 18 au 22 janvier 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri bio en rémoulade*	Potage de légumes*	Rillettes & cornichons	Allumette au fromage*	Chou rouge & pomme*
.....	.....	.....	.....	.....
Saumonette sauce provençale*	Sauté de bœuf sauce moutarde*	Cuisse de poulets aux herbes de Provence	Blanquette de colin sauce verte*	Spaghettis <b>BIO</b> sauce bolognaise*
Purée*	Gratin de chou-fleur*	haricots verts persillés*	Épinards à la béchamel*	.....
.....	.....	.....	.....	Bûchette de chèvre*
Entremet vanille	Fruit de saison (poire) <b>BIO</b>	Fruit de saison	Yaourt aromatisé*	.....
				Fruit de saison

Menus du 25 au 29 janvier 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu végé
Bouillon tomate & vermicelles*	Salade de coquillettes <b>BIO</b> au thon*	Carottes râpées <b>BIO</b> *	Mesclun de salade et mozzarella*	Salade Coleslaw*
.....	.....	.....	.....	.....
Paupiette de dinde sauce forestière*	Rôti de porc <b>BIO</b> sauce chasseur*	Boeuf en daube Boulgour*	Escalope de dinde viennoise*,	Oeuf dur <b>BIO</b> , Sauce tomato grill*
Petits-pois et carottes	Beignet de salsifis*	.....	Frites	Carottes Vichy
.....	.....	Crème dessert à la vanille*	.....	.....
Fruit de saison	Carré frais*	.....	Galette des rois	Emmental*
	.....			.....
				Compote de

	Fruit de saison			fruit et biscuit de Lençloitre
--	-----------------	--	--	-----------------------------------

\* peut contenir : lait, gluten, céleri, soja, fruits à coque, mollusque, moutarde, sésame