

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 4 au 8 janvier 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette* Brandade de poisson* Salade verte Yaourt BIO	Betterave rouge et thon* Palette de porc à la diable* Lentilles BIO Fruit de saison	Endives vaudoise* (jambon, emmental, cornichons) Blanquette de dinde haricots beurre persillés* Fruit de saison	Potage de légumes* (butternut, poireau, vache qui rit) Boudin noir, mojettes et carottes* Galette des rois*	Pâté de foie & cornichons* Tajine de bœuf semoule* Formage blanc*

Menus du 7 au 11 janvier 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes* (panais, vache qui rit, croutons)* Omelette paysanne* Salade verte Camembert et fruit de saison	Poireau vinaigrette* Filet de dinde* sauce provençale pâtes Hélice aux œufs Yaourt à la ferme	Crêpe emmental* Jambon blanc, purée de pois cassés Petits-suisses aromatisés	Potage de légumes* (potimarron, carottes, vache qui rit) Filet de colin frit et citron, haricot vert persillé* Fruit de saison BIO	Trio chou, jambon, comté* Rôti de porc BIO , gratin de légumes oubliés (rutabaga, carottes) Crème dessert chocolat

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