

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 26 au 30 avril 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi Menu Végé	Jeudi	Vendredi
Sardines & beurre* Raviolis à la tomate* Salade verte* Yaourt BIO*	Mesclun & mimolette* Navarin d'agneau* Riz BIO Fruit de saison	Haricot vert vinaigrette* Tarte de légumes et chèvre Salade verte* Fromage* Compote de fruit & galette*	Céleri rémoulade* Rôti de porc BIO Frites* Éclair au chocolat	Carotte râpée* Filet de colin Sauce citronnée Trio de carotte au beurre* Fromage* Fruit de saison

Menus du 3 au 7 mai 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de foie & cornichon* Filet de dinde Sauce Tomato grill Petit-pois & carotte* Crème dessert chocolat*	Endive Vaudoise* Sauté de porc à la moutarde Coquillettes BIO* Petit-suisse aromatisé* Fruit de saison	Allumette au fromage* Boeuf braisé & carotte* Brocoli à la tomate Salade & fromage* Fruit de saison	Concombre à la crème* Curry haricots rouges Flan de légumes* Fromage blanc BIO & Biscuit*	Radis & beurre* Filet de colin frit & citron* Épinard à la crème* Fromage* Fruit de saison

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