

# Menu de la Restauration scolaire



## Du 25 au 29 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (*)	<b>Melon</b>	<b>Tomate</b> vinaigrette	Salade verte / emmental (lait)	Rillettes et cornichons (*)
Filet de <b>colin</b> sauce crustacé (*, crustacé)	<b>Bœuf</b> bourguignon (*)	Filet de <b>dinde</b> sauce tomate (*)	<b>Chipolatas</b> (*)	Jambon blanc / beurre
Gratin de <b>courgette</b> (lait)	Coquille <b>Bio</b>	Petits-pois et carottes (*)	Pommes noisettes (*)	Chips (*)
Salade et fromage	Salade et fromage	Salade et fromage	Salade et fromage	Fromage
Fruit de saison	Petits-suisse aromatisés (lait)	Crème dessert (lait)	Pâtisserie (*, lait, œuf)	Compote individuelle

## Du 1 au 5 août 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Feuilleté allumette au fromage (lait, *)	<b>Melon</b>	Cervelas et beurre (*)	<b>Concombre</b> vinaigrette
Raviolis (*)	Galopin de veau sauce tomate grill (*)	Blanquette de <b>dinde</b> aux champignons (*)	Filet de <b>colin</b> sauce hollandaise (*)	Haut de cuisse de <b>poulet</b> rôti
Salade verte	Petits-pois et carottes (*)	Riz <b>Bio</b>	Épinards à la crème (lait)	Pommes noisettes (*)
Fromage	Salade et fromage	Salade et fromage	Salade et fromage	Salade et fromage
Fromage blanc <b>Bio</b> (*)	Glace (*)	Fruit de saison	Entremet chocolat (*)	Yaourt aromatisé (lait)

(\*) peut contenir lait gluten œuf céleri soja fruits à coque mollusque moutarde sésame

**Local/Circuit court**

**BIO**

Tous les plats sont fabriqués à la **Cuisine centrale de Naintré** qui privilégie la saisonnalité des légumes, les produits locaux et travaille avec la plateforme "mangeons bio ensemble".  
Le pain est fourni par les boulangeries de Naintré.

Les viandes de bœuf, porc et les volailles sont élevées et abattues en France dans les départements limitrophes. Les poissons sont issus d'une filière écocertifiée Pêche Responsable



**Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.**