

Menus de la Restauration scolaire

Cuisine centrale
Place Gérard Philippe
05 49 90 03 14
Cuisine@naintre.fr



Semaine 28 Du 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème (lait) 	Carotte râpée 	Feuilleté au Fromage (lait,*) 	Cervelas et beurre	Tomate cerise
Dos de colin Sauce Armoricaïne 	Galopin de veau Sauce champignons (champignon) 	Filet de poulet et son jus 	Oeufs durs Sauce tomate (oeuf,tomate) 	Jambon blanc
Riz Bio	Gratin de Courgette (lait) 	Haricots verts Persillés 	Semoule couscous	Coquillette Semi-complète Bio
Fromage (lait)		Fromage (lait)	Fromage (lait)	
Fruit de saison	Riz au lait Individuel (lait)	Pâtisserie (lait,*)	Fruit de saison	Pot glacé vanille/fraise (*)

Semaine 29 Du mardi 15 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'haricot vert au thon (poisson) 	Melon	Tomate & Feta AOP 	Chou-fleur vinaigrette
	Chipolatas 	Boulette de boeuf Sauce tomate Provençale (tomate) 	Dos de colin Sauce citronnée 	Filet de dinde Sauce curry 
	Lentilles Bio & carottes (carotte) 	Purée Mousline	Poêlée ratatouille (aubergine,tomate)	Brocolis
	Fromage (lait)		Fromage (lait)	Fromage (lait)
	Fruit de saison	Entremet Maison & Galette St Michel (lait,*) 	Pâtisserie (lait,*)	Compote de fruit & madeleine (*)

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

	« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »			
				

Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintre qui privilégie **les produits de saison et locaux** avec la plateforme "mangeons bio ensemble" et le maraîchage du Ressort. Le pain est fourni par les boulangeries de Naintre.

ATTENTION ! Les menus peuvent être modifiés ou échangés en fonction des ruptures de stock afin d'éviter le gaspillage alimentaire.