











Menus de la Restauration scolaire

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



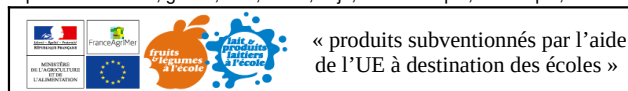
Semaine 7 Du 10 au 14 février 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|--|
| Salade de betterave mimosas (œuf) | Bouillon de poule Vermicelle  | Roulé macedoine à la Russe (carotte, pois, œuf)  | Salade d'endives Vaudoise  | Crêpe au fromage (lait, *) |
| Sauté de porc à la moutarde (moutarde, *)  | Poule au pot  | Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence | Pilaf de boulgour  | Dos de colin frit et citron  |
| Haricot blanc | Riz | Haricot vert persillé | aux légumes et boursin (carotte, chou) | Épinards Bio à la crème (lait Bio)  |
| Fromage | | Fromage | | |
| Crème dessert caramel (lait) | Fruit de saison Bio  | Fruit de saison | Flamby et Biscuit (lait, *) | Yaourt nature Bio  |

Semaine 8 Du 17 au 21 février 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|
| Pâté de foie et cornichons | Potage de légumes et vache qui rit (lait, chou)  | Salade de blé au surimi (lait, œuf, crustacé)  | Carotte Bio râpée  | Crème de brocolis vache qui rit et croûtons (lait, chou, *)  |
| Galopin de veau Sauce Provençale (tomate, *) | Émincé de dinde Sauce aigre douce (tomate, carotte, *)  | Nuggets de blé (*) | Boeuf braisé (carotte)  | Saumonette Sauce citronnée (œuf, *)  |
| Gratin de courgette (lait Bio)  | Semoule | Petits-pois et carottes (pois, carotte) | Frites | Carotte Bio et pomme de terre Vichy (carotte, chou)  |
| | Fromage | Fromage | | Fromage |
| Fruit de saison Bio  | Mousse au chocolat (*) | Fruit de saison | Pâtisserie (lait, œuf, *) | Fruit de saison Bio  |

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



Produit bénéficiant d'un label (viande + poisson)

Local/Circuit court BIO/Fait maison



Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré 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 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.

ATTENTION !

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