











Menus de la Restauration scolaire













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



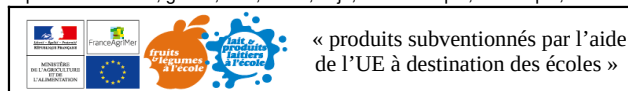
Semaine 13 Du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté allumette au fromage (lait,*)	Salade d'endive aux 3 fromages (Comté AOP, Mimolette, Emmental), servi à part 	Potage Crécy Bio (chou, carotte) 	Salade de chou blanc aux pommes Bio 	Tendre perle au jambon / thon (tomate et maïs) (tomate, poisson) 
Bourguignon de noix de joue de bœuf (carotte, tomate,*)	Oeufs durs Bio Sauce tomate (œuf, tomate) 	Sauté de porc façon paysanne (*) 	Galopin de veau Sauce marchand de vin	Poisson frais selon marée Sauce Napolitaine
Purée de butternut Bio 	Gratin de courgette et pomme de terre 	Flageolet	Frites	Haricot beurre persillé
Fromage		Fromage blanc Bio	Fromage	
Fruit de saison Bio 	Crème dessert à la vanille Bio	Fruit de saison	Liégeois pomme/abricot sur lit de framboise	Fruit de saison Bio 

Semaine 14 Du 31 mars au 4 avril 2025

Lundi	Menu poisson d'avril	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salami et beurre	 Salade d'asticots blancs et oranges	Riz niçois (tomate, poisson) 	Céleri Remoulade 	Radis et beurre
Raviolis à la tomate (tomate)	Rôti de mammouth au miel ou Dos d'Amphiperca 	Nuggets de blé (*)	Palette 1/2 sel à la diable 	Paëlla de la mer 
Salade verte	 Vers de terre	Poêlée ratatouille (tomate, aubergine)	Lentilles vertes Du Berry (Label rouge)	Poisson frais Selon marée 
		Fromage	Fromage	
Flan à la vanille nappé Caramel Bio	Croûtes de Dinosaures 	Fruit de saison	Fruit de saison Bio 	Yaourt nature 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.