


Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 19

Du 5 au 9 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté allumette au fromage (lait)	Salade d'endives Vaudoise (lait)	Cervelas et beurre		Betteraves rouge Bio (vinaigrette servie à part)
Omelette parmentière au fromage	Hachis parmentier Maison	Dos de colin Sauce Armoricaine		Escalope de dinde à la crème
Poêlée ratatouille	Salade verte	Riz Basmati Bio		Petits-pois et carottes (pois, carotte)
	Fromage			
Yaourt nature Bio de la Ferme	Fruit de saison Bio	Fruit de saison		Compote de pomme et Galette St Michel (*)

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

Menus de la Restauration scolaire

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










Semaine 20 Du 12 au 16 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et dés de feta (tomate, lait)	Rillettes et Cornichons Surimi Mayonnaise (menu sans viande)	Macédoine de légumes (pois, carotte, oeuif)	Crêpe demi-lune au fromage (lait, *)	Concombre vinaigrette
Raviolis à la tomate gratiné (tomate, lait)	Filet de dinde Sauce Champignons (Scarbé 86) (lait)	Émincé de boeuf au paprika (tomate, *)	Curry de Légumes (tomate)	Dés encornet géant frais à la tomate (tomate, poisson)
Lasagne au saumon (tomate, *poisson) Menu sans viande	Petits-pois/ carottes (pois, carotte)	Brocoli braisé et lardons	et lentilles Du Berry (Label Rouge)	Riz basmati Bio
Salade verte	Fromage	Fromage		Brie de Meaux
Yaourt aromatisé (lait)	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat (lait)	Fromage blanc individuel Bio	Fruit de saison Bio

Semaine 21 Du 19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Segments pamplemousse	Salade tortis couleurs au thon (poisson, tomate, carotte)	Carotte râpée Bio (carotte)	Betteraves rouges Bio (vinaigrette servie à part)	Radis et beurre
Rôti de porc	Haut de cuisse de Poulet rôti aux Herbes de Provence	Dos de colin Sauce Citronnée	Steak fromager (lait, *)	Saumonette Sauce Armoricaïne
Flageolet	Poêlée ratatouille Maison (tomate, aubergine)	Purée mousseline (lait)	Haricots verts persillés	Pâtes fraîches aux oeufs (86) (oeuf)
	St Nectaire	Fromage	Fromage	
Petits-suisse aromatisés	Fruit de saison Bio	Compote de pomme et galette St Michel (*)	Flan nappé caramel (lait)	Yaourt nature de la ferme (lait)

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

	<p>« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »</p>		<p>Produit bénéficiant d'un label</p> 	<p>Local/Circuit court Fait maison</p> 
<p>Produits de la ferme</p> 	<p>Agriculture Biologique</p> 	<p>Viande Française (née, élevée, abattue en France)</p> 	<p>Certification Environnementale de niveau 2 ou Haute valeur Environnementale</p> 	

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.

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