

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 44 Du 27 au 31 octobre 2025 Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes & cornichons (lait,*)	Choux-fleur Bio vinaigrette (chou)	Allumette au fromage (lait,*)	Carotte râpée Bio (carotte) 	Potage Halloween (lait,chou,*) 
Dos de colin en sauce (lait,*) 	Cuisse de poulet rôti 	Croustillant fromager (lait,*)	Ailes de poulet rôties Mexicaine (*) 	 
Épinards à la crème (lait) 	Gratin de courgette Bio (lait) 	Carotte Vichy Bio 	Chips (*)	Surprise du Sorcier (tomate,*) 
Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)
Yaourt aromatisé (lait)	Fruit de saison Bio	Entremet vanille (lait Bio) & galette St Michel (lait,*) 	Fruit de saison	Donut Halloween (lait,*)

Semaine 45 Du 3 au 7 novembre 2025 Rentrée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon vermicelle à la tomate (tomate,*)	Salade d'endives & mimolette (lait) 	Roulé macédoine à la Russe (carotte,céleri,oeuf,lait) 	Potage de légumes Bio & vache qui rit (lait,chou) 	Chou rouge & lardon (chou) 
Nuggets de blé (*)	 Sauté de porc aux olives (lait,*) 	Cordon bleu (lait)	 Tomato'fish (tomate,*)	 Couscous de poulet 
Poêlée ratatouille (aubergine,tomate,*)	Riz créole Bio 	 Petits-pois & carottes 	 Haricot beurre Persillé 	et ses légumes (carotte, pois,céleri)
		Salade & fromage (lait)		Fromage (lait)
Fromage blanc lissé à l'abricot (lait)  	Fruit de saison	Petits-suisses aromatisés (lait)	Yaourt nature Bio de la ferme (lait)   	Fruit de saison Bio

* 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 »			Produit bénéficiant d'un label 	Local/Circuit court Fait maison 
Produits de la ferme 	Agriculture Biologique 	Viande Française (née, élevée, abattue en France) 	Certification Environnementale de niveau 2 ou Haute Valeur Environnementale 	

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.