

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 52 Du 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	
Carotte râpée Bio	Sardines à la tomate (poisson, tomate)	Bouillon Alphabet (chou, carotte)	
Paupiette de saumon Sauce citronnée (poisson, lait)	Haut de cuisse de poulet rôti	Dos de colin Sauce armoricaine (poisson, crustacé)	
Duo d'haricots persillés	Pomme Smiley	Riz créole Bio	
Salade & Fromage	Fromage	Produits laitiers	
Bûchette glacée (lait, fruit rouge, *)	Donuts de Noël (lait, *)	Bûchette glacée (lait, fruit rouge, *) OU Pâtisserie (lait, *)	

Semaine 1 Du 29 décembre 2025 au 2 janvier 2026



* 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		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, d'Agriculture Biologique Français, durables et de qualités** (voir légende ci-dessus).
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.