









Menus de la Restauration scolaire

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

 <p>« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »</p>		<p><i>Produit bénéficiant d'un label</i></p> 	<p>Local/Circuit court</p> <p>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, 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.