






















Menus de la Restauration scolaire


























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



Semaine 4 Du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de courgette au boursin et croûtons (lait,*) 	Chou rouge & lardons 	Potage de légumes et vache qui rit (chou,carotte) 	Taboulé maison (tomate) 	Carotte râpée Bio 
Galopin de veau et son jus (*) 	Filet de dinde Sauce Provençale (tomate)  	Dos de colin Sauce citronnée (*,poisson) 	Steak fromager (*,lait) 	Tartiflette Maison (lait,*) 
Petits-pois et carottes (pois,carotte)  	Pomme de terre vapeur persillée 	Poêlée ratatouille et pâte pépinette (tomate) 	Gratin de courgette (lait) 	Salade verte 
Crème dessert vanille (lait)	Fromage blanc Bio (lait) et confiture (servi à part)  	Fruit de saison	Fruit de saison Bio 	Yaourt nature Bio (lait) 

Semaine 5 Du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage Dubarry et vache qui rit (lait,chou)  	Salade de coquille Bio au thon et maïs (poisson,lait) 	Betterave en dés mimosas (oeuf)  	Salade d'endives mozarella, dés de jambon et croûtons (lait,*) 	Bouillon alphabet à la tomate (tomate,*) 
Omelette parmentière au fromage râpé Bio (oeuf,lait) 	Cuisse de poulet rôti  	Blé à la bolognaise (tomate) 	Sauté de porc au caramel  	Dos de colin Sauce armoricaine (crustacé,poisson)  
Salade verte  	Haricot beurre Persillé (lait) 	Emmental râpé Bio (lait) 	Frites 	Épinards à la crème (lait)  
Yaourt de la ferme (lait)  	Entremet chocolat (lait Bio) 	Fruit de saison	Galette des rois (lait,*)	Fruit de saison

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

<div><div></div></div>		<div>« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »</div>		<div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>
------------------------	--	---	--	-----------------------------------	-----------------------------------

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.