

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
		Salade & fromage		
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 coquillette Bio au thon et maïs (poisson,lait) 	Betterave en dés mimosas (oeuf) 	Salade d'endives mozzarella, 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

 	« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »	 	 	Local/Circuit court Fait maison
Produits de la ferme 	Agriculture Biologique 	 	 	

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.