

Menu de la Restauration scolaire



Du 25 au 29 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (*)	Melon	Tomate vinaigrette	Salade verte / emmental (lait)	Rillettes et cornichons (*)
Filet de colin sauce crustacé (*, crustacé)	Boeuf bourguignon (*)	Filet de dinde sauce tomate (*)	Chipolatas (*)	Jambon blanc / beurre
Gratin de courgette (lait)	Coquillette Bio	Petits-pois et carottes (*)	Pommes noisettes (*)	Chips (*)
Salade et fromage	Salade et fromage	Salade et fromage	Salade et fromage	Fromage
Fruit de saison	Petits-suisses aromatisés (lait)	Crème dessert (lait)	Pâtisserie (*, lait, oeuf)	Compote individuelle

Bébé

Colin Purée et courgette	Boeuf haché Purée et brocoli	Dinde Purée et petits-pois	Oeuf Purée et H.vert	Jambon blanc Purée et carotte
---	---------------------------------	--------------------------------------	-------------------------	----------------------------------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

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

Local/Circuit court

BIO

Tous les plats sont fabriqués à la **Cuisine centrale de Naintré** qui privilégie la saisonnalité des légumes, les produits locaux et travaille avec la plateforme "mangeons bio ensemble".
Le pain est fourni par les boulangeries de Naintré.

Les viandes de bœuf, porc et les volailles sont élevées et abattues en France dans les départements limitrophes. Les poissons sont issus d'une filière écocertifiée Pêche Responsable



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.