











# Menus de la Restauration scolaire












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



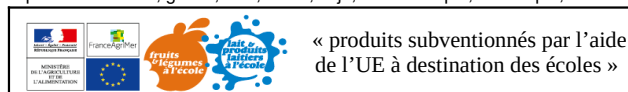
## Semaine 7 Du 10 au 14 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée 	Bouillon de poule Vermicelle 	Macédoine de légumes (carotte, pois, oeuf)	Salade d'endives Vaudoise 	Crêpe au fromage (lait,*)
Sauté de <b>porc</b> à la moutarde (moutarde,*) 	<b>Poule</b> au pot 	Filet de <b>poulet</b>	Pilaf de boulgour 	Dos de <b>colin</b> Vapeur 
Haricot blanc	Riz	Haricot vert persillé	aux légumes et boursin (carotte, chou)	Épinards <b>Bio</b> à la crème (lait <b>Bio</b> ) 
Fromage		Fromage		
Produit laitier (lait)	Fruit de saison <b>Bio</b> 	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Yaourt nature</b> <b>Bio</b> 
<b>Bébé</b>				
Sauté de <b>porc</b> Purée et carotte	Filet de <b>dinde</b> Purée et haricot beurre	Filet de <b>poulet</b> Purée et haricot vert	Jambon blanc Purée et légumes	<b>Colin</b> Purée et épinard

## Semaine 8 Du 17 au 21 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crudité	Potage de légumes et vache qui rit (lait, chou) 	Salade de blé au surimi (lait, oeuf, crustacé) 	<b>Carotte Bio</b> râpée 	Crème de brocolis vache qui rit (lait, chou,*) 
Galopin de veau Sauce Provençale (tomate,*)	Émincé de <b>dinde</b> Sauce aigre douce (tomate, carotte,*) 	Jambon blanc	<b>Boeuf braisé</b> (carotte) 	<b>Saumonette</b> Sauce citronnée (oeuf,*) 
Gratin de courgette (lait <b>Bio</b> ) 	Semoule	Petits-pois et carottes (pois, carotte)	Purée	<b>Carotte Bio</b> et pomme de terre vapeur (carotte, chou) 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison <b>Bio</b> 	Produit laitier	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison <b>Bio</b> 
<b>Bébé</b>				
Galopin de veau Purée et courgette	<b>Dinde</b> Purée et brocoli	Jambon blanc Purée et petits-pois	Boeuf haché Purée et artichaut	<b>Colin</b> Purée et carotte

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



Produit bénéficiant d'un  
label (viande + poisson)

Local/Circuit court  
**BIO/fait maison**



Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré qui privilégie **les produits de saison et locaux** avec la plateforme "mangeons bio ensemble" et le maraîchage du Ressort. 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.

**ATTENTION !** Les menus peuvent être modifiés ou échangés en fonction des ruptures de stock afin d'éviter le gaspillage alimentaire.