








Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 17		Du 22 au 25 avril 2025			Vacances
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Radis et beurre	Salade de fond d'artichauts/ tomate/maïs (tomate) 	Salade verte composée (dés jambon/dés Emmental) 	Tarte aux poireaux (lait,*)	
PÂQUES	Goulash Hongrois (tomate,*) 	Dos de colin Sauce beurre Blanc 	Rôti de porc aux herbes de Provinces 	Cordon bleu (lait,*) 	
	Coquillette Semi-complète Bio (P.Charentes)	Gratin de Chou-fleur 	Frites	Poêlée ratatouille (tomate,aubergine)	
	Fromage				
	Fruit de saison	Petits-suisse aromatisés (lait)	Pâtisserie (*,lait,oeuf)	Fruit de saison	
Bébé					
	Boeuf haché Purée et épinard	Dos de colin Purée et chou-fleur	Rôti de porc Purée et haricot beurre	Jambon blanc Purée et ratatouille	

* 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.