










Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 19

Du 5 au 9 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté allumette au fromage (lait)	Salade d'endives Vaudoise (lait) 	Cervelas et beurre		Betteraves rouge Bio (vinalgrette servie à part)
Omelette parmentière au fromage	Hachis parmentier Maison 	Dos de colin Sauce Armoricaine 		Escalope de dinde à la crème  
Poêlée ratatouille	Salade verte	Riz Basmati Bio		Petits-pois et carottes (pois, carotte)
Yaourt nature Bio de la Ferme  	Fromage	Fruit de saison 		Compote de pomme et Galette St Michel (*)
Bébé				
Escalope de dinde Purée et ratatouille Bio	Boeuf haché Purée et haricot vert	Colin Purée et brocoli		Dinde Purée et petits-pois

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

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 20 Du 12 au 16 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et dés de feta (tomate, lait)	Rillettes et Cornichons Surimi Mayonnaise (menu sans viande)	Macédoine de légumes (pois, carotte, œuf)	Crêpe demi-lune au fromage (lait, *)	Concombre vinaigrette
Raviolis à la tomate gratiné (tomate, lait)	Filet de dinde Sauce Champignons (Scorbé 86) (lait)	Émincé de boeuf au paprika (tomate, *)	Curry de Légumes (tomate)	Dés encornet géant frais À la tomate (tomate, poisson)
Lasagne au saumon (tomate, *poisson) Menu sans viande	Petits-pois/ carottes (pois, carotte)	Brocoli braisé et lardons	et lentilles Du Berry (Label Rouge)	Riz basmati Bio
Salade verte	Fromage	Fromage		Brie de Meaux
Yaourt aromatisé (lait)	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat (lait)	Fromage blanc individuel Bio	Fruit de saison Bio

Bébé

Jambon blanc Purée et courgette	Filet de dinde Purée et petits-pois/carottes	Boeuf haché Purée et brocoli	Oeufs durs Purée et patate douce	Colin Purée et haricot beurre
------------------------------------	---	---------------------------------	-------------------------------------	---

Semaine 21 Du 19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Segments pamplemousse	Salade tortis couleurs au thon (poisson, tomate, carotte)	Carotte râpée Bio (carotte)	Betteraves rouges Bio (vinaigrette servie à part)	Radis et beurre
Rôti de porc	Haut de cuisse de Poulet rôti aux Herbes de Provence	Dos de colin Sauce Citronnée	Steak fromager (lait, *)	Saumonette Sauce Armoricaïne
Flageolet	Poêlée ratatouille Maison (tomate, aubergine)	Purée mousline (lait)	Haricots verts persillés	Pâtes fraîches aux œufs (86) (œuf)
	St Nectaire	Fromage	Fromage	
Petits-suisse aromatisés	Fruit de saison Bio	Compote de pomme et galette St Michel (*)	Flan nappé caramel (lait)	Yaourt nature de la ferme (lait)

Bébé

Rôti de porc Purée et légumes	Blanc de poulet Purée et ratatouille	Dos de colin Purée mousline	Jambon blanc Purée et haricot vert	Saumonette Purée et épinard
---	--	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

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

 Produits de la ferme	<p>« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »</p> Pêche Durable MSC Agriculture Biologique	<p>Produit bénéficiant d'un label</p> Label Rouge	<p>Local/Circuit court</p> <p>Fait maison</p> Plus Fait Maison
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge

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.

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