Menus de la Restauration scolaire

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

Semaine 28 — Du 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème (lait)	Carotte râpée	Feuilleté au Fromage (lait,*)	Cervelas et beurre	Tomate cerise
Dos de colin Sauce Armoricaine	Galopin de veau Sauce champignons (champignon)	Filet de poulet et son jus	Oeufs durs Sauce tomate (oeuf,tomate)	Jambon blanc
Riz Bio	Gratin de Courgette (lait)	Haricots verts Persillés	Semoule couscous	Coquillette Semi-complète Bio
Fromage (lait)		Fromage (lait)	Fromage (lait)	
Fruit de saison	Riz au lait Individuel (lait)	Pâtisserie (lait,*)	Fruit de saison	Pot glacé vanille/fraise (*)
Bébé				
Colin Purée et légumes	Galopin de veau Purée et courgette	Filet de poulet Purée et haricot vert	Oeuf dur Purée et épinard	Jambon blanc Purée et artichaut

Semaine 29 — Du mardi 15 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'haricot vert au thon (poisson)	Melon	Tomate & Feta AOP	Chou-fleur vinaigrette
	Chipolatas	Boulette de boeuf Sauce tomate Provençale (tomate)	Dos de colin Sauce citronnée	Filet de dinde Sauce curry
	Lentilles Bio & carottes (carotte)	Purée Mousline	Poêlée ratatouille (aubergine,tomate)	Brocolis
	Fromage (lait)		Fromage (lait)	Fromage (lait)
	Fruit de saison	Entremet Maison & Galette St Michel (lait,*)	Pâtisserie (lait,*)	Compote de fruit & madeleine (*)
	Bébé			
	Jambon blanc Purée et carotte	Boeuf haché Purée et haricot beurre	Colin Purée et ratatouille	Filet de dinde Purée et brocoli

* 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 »

Pêche Durable MSC

Produit bénéficiant d'un label

Local/Circuit court

Fait maison

Produits de la ferme

Agriculture Biologique

Viande Française (née,élevée, Abattue en France)

Certification Environnementale de niveau 2 ou Haute Valeur Environnementale

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.