

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 35 Du 25 au 29 août 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée vinaigrette 	Feuilleté allumette au fromage (*,lait)	Tomate vinaigrette Bio (Thuré)	Betteraves Mimosas (oeuf) 	Melon (Thuré)
Dos de colin Sauce curry (poisson) 	Galopin de veau Sauce tomate (tomate)	Filet de dinde	Omelette Parmentière & emmental (oeuf,lait) 	Jambon blanc
Riz basmati Bio	Haricot beurre Persillé 	Ratatouille Maison Bio (Thuré) 	Courgette sautées Bio (Thuré) 	Pommes rissolées
Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)	Salade & fromage (lait)
Yaourt nature Bio (lait)	Fruit de saison	Crème dessert vanille (lait)	Fruit de saison	Donuts sucré (*)
Bébé				
Colin Purée et chou-fleur	Veau galopin Purée et haricot beurre	Filet de dinde Purée et carotte 	Oeuf dur Purée et courgette Bio	Jambon blanc Purée et épinard
* 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.