

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 38 Du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge Bio & mimosa (oeuf) 	Friand au fromage (lait,*) 	Radis et beurre 	Taboulé Bio Maison (tomate) 	Melon (Thuré 86) 
Émincé de dinde au curry (*) 	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence 	Dos de colin en sauce (poisson) 	Nuggets de blé (*) 	Rôti de porc au miel et thym 
Carotte Bio à la crème (lait,*,carotte) 	Poêlée ratatouille Bio maison (tomate) 	Riz basmati Bio 	Petits-pois à la tomate (tomate,petit-pois) 	Ebly (blé) 
Fruit de saison Bio 	Flan nappé caramel (lait) 	Fromage blanc Bio Individuel (lait) 	Fromage AOP 	Petis-suisses aromatisés (lait,fraise) 

Bébé

 Dinde Purée et carotte Bio 	 Blanc de poulet Purée et ratatouille Bio 	 Dos de colin  Purée et haricot vert	 Boeuf haché Purée et p-pois à la tomate 	 Rôti de porc Purée et poireau
--	--	--	---	---

Semaine 39 Du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maquereau à la moutarde (poisson) 	Tomate Bio vinaigrette (tomate) 	Pâté de foie & cornichon (*) 	Concombre à la crème ciboulette (lait) 	Carotte râpée Bio 
Boudin noir brassé aux oignons (*) 	Boulette végétarienne à la moutarde (*) 	Émincé de boeuf Bourguignon 	Croustillant fromage (lait,*) 	Filet de poisson frais Selon marée Sauce crevette (crustacé,*) 
Purée mousline (lait) 	Chou-fleur braisé & carotte 	Haricot beurre persillé 	Frites 	Gratin de courgette Bio (lait) 
Crème dessert caramel (lait) 	Yaourt nature sucré Bio de la ferme   	Fruit de saison 	Glace (lait,*) 	Fruit de saison 

Bébé

 Jambon blanc Purée de carotte 	 Boulette végétarienne Purée et chou-fleur 	 Boeuf haché  Purée et haricot beurre	 Jambon blanc Purée et légumes	 Poisson frais Purée et courgette Bio
--	--	--	--	--

* 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 »			
				

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.