

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 40 Du 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes & cornichons (lait,*)	Salade de céréales Bio (crevette,surimi,pomme) (crustacé,blé,avoine)	Chou-fleur vinaigrette & oeuf dur	Salade d'endives Vaudoise (lait,*)	Pastèque Bio
Sauté de veau Marengo (tomate,carotte,*)	Dos de colin pané et citron maison	Émincé de dinde Sauce aigre Douce	Palette 1/2 sel à la Diable	Oeufs durs Bio Sauce tomate (oeuf,tomate)
Pomme de terre vapeur	Épinard à la crème (lait)	Coquille semi complète Bio	Lentilles vertes Bio	Semoule
Yaourt nature Bio (lait)	Fruit de saison Bio	Pâtisserie (lait,*)	Compote de pommes & Galette St Michel	Fruit de saison Bio

Bébé

Veau Purée	Dos de colin Purée et épinard	Dinde Purée et haricot vert	Jambon blanc Purée et carotte	Oeuf dur Bio Purée et poireau
---------------	---	--------------------------------	----------------------------------	---

Semaine 41 Du 6 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage (lait,*)	Carotte râpée Bio	Salade verte composée jambon/emmental Bio	Betterave rouge Bio (vinaigrette servie à part)	Saucisson à l'ail & beurre
Curry de légumes et lentilles vertes Bio (tomate,carotte,*)	Rougail Saucisse (tomate,*)	Tomato Fish (tomate,*)	Cordon bleu (*,lait)	Boeuf braisé (tomate,carotte,*)
Fromage	Riz créole Bio	Pomme risolées	Petits-pois à l'ancienne (pois,*)	Haricot vert persillé
Fruit de saison Bio	Fromage blanc lissé avec confiture myrtille	Fruit de saison	Liégeois chocolat (lait)	Fromage (lait)

Bébé

Jambon blanc Purée de carotte	Boulette boeuf Purée et chou-fleur	Dos de colin Purée et courgette	Jambon blanc Purée et petits-pois	Boeuf haché Purée et haricot vert
----------------------------------	---------------------------------------	---	--------------------------------------	--------------------------------------

* 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 »	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.