

# Menus de la Restauration scolaire

Cuisine centrale  
Place Gérard Philipe  
05 49 90 03 14  
Arrière-cuisine



## Semaine 52 Du 22 au 26 décembre 2025










Lundi	Mardi	Mercredi
Carotte râpée <b>Bio</b>	Sardines à la tomate (tomate, poisson)	Bouillon légume Alphabet (chou/carotte)
Paupiette de saumon Sauce beurre citronnée (poisson, lait)	Filet de dinde	Dos de colin Sauce armoricaine (crustacé, poisson)
Duo d'haricots persillés	Purée et chou-fleur	Riz créole <b>Bio</b>
		Produits laitiers (lait)
Produits laitiers (lait)	Fruit de saison	Fruit de saison
Bébé		
Dos de colin Purée et haricot vert	Filet de dinde Purée et chou-fleur	Dos de colin Purée et carotte



## Semaine 1 Du 29 décembre 2025 au 2 janvier 2026



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

	<p>« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »</p>		<p>Produit bénéficiant d'un label</p> 	<p>Local/Circuit court</p> <p>Fait maison</p> 
<p>Produits de la ferme</p> 	<p>Agriculture Biologique</p> 	<p>Viande Française (née, élevée, Abattue en France)</p> 	<p>Certification Environnementale de niveau 2 ou Haute Valeur Environnementale</p> 	

Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré qui privilégie **les produits de saison et locaux, d'Agriculture Biologique Français, durables et de qualités** (voir légende ci-dessus).  
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.