

# 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		
<span style="color: blue;">■</span> Dos de colin Purée et haricot vert	<span style="color: orange;">■</span> Filet de dinde Purée et chou-fleur	<span style="color: blue;">■</span> 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

<b>Produits de la ferme</b>		<b>Agriculture Biologique</b>		<b>Viande Française (née, élevée, Abattue en France)</b>	

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.