

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 4

Du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de courgette au boursin et croûtons (lait,*)	Chou rouge & lardons	Potage de légumes et vache qui rit (chou,carotte)	Taboulé maison (tomate)	Carotte râpée Bio
Galopin de veau et son jus (*)	Filet de dinde Sauce Provençale (tomate)	Dos de colin Sauce citronnée (*,poisson)	Steak fromager (*,lait)	Tartiflette Maison (lait,*)
Petits-pois et carottes (pois,carotte)	Pomme de terre vapeur persillée	Poêlée ratatouille et pâte pépinette (tomate)	Gratin de courgette (lait)	Salade verte
Produits laitiers (lait)	Fromage blanc Bio (lait) et confiture (servi à part)	Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Yaourt nature Bio (lait)

Bébé

Galopin de veau Purée et petits-pois	Dinde Purée et patate douce	Colin Purée et ratatouille	Filet de poulet Purée et courgette	Jambon blanc Purée et carotte
---	--------------------------------	-------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

Semaine 5


Du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage Dubarry et vache qui rit (lait,chou)	Salade de coquillette Bio au thon et maïs (poisson,lait)	Betterave en dés mimosas (oeuf)	Salade d'endives mozzarella, dés de jambon et croûtons (lait,*)	Bouillon alphabet à la tomate (tomate)
Omelette parmentière au fromage râpé Bio (oeuf,lait)	Filet de poulet	Blé à la Bolognaise (tomate)	Sauté de porc au caramel	Dos de colin Sauce armoricaine (crustacé,poisson)
Salade verte	Haricot beurre Persillé (lait)	Emmental râpé Bio (lait)	Purée et butternut	Épinards à la crème (lait)
Yaourt de la ferme (lait)	Entremet chocolat (lait Bio)	Fruit de saison	Produits laitiers (lait)	Fruit de saison

Bébé

Oeuf Purée et poireau	Filet de poulet Purée et haricot beurre	Boeuf haché Purée et petits-pois	Sauté de porc Purée et butternut	Dos de colin Purée et épinard
--------------------------	--	-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

* 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>Pêche Durable MSC</p>	<p>Produit bénéficiant d'un label</p>	<p>Local/Circuit court</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>	<p>Fait maison</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.