

Menus de la Restauration scolaire

Cuisine centrale Place Gérard Philipe 05 49 90 03 14 Cuisine@naintre.fr				
Semaine 42		Du 13 au 17 octobre 2025		
				
Tomate & mozzarella (lait,tomate)	Carotte Bio râpée au cumin	Radis & Beurre	Salade British au cheddar (endive,pomme, noix,cheddar râpé) (* ,lait)	Velouté de tomate & Croûtons (tomate,*)
Spaghetti Bio	Dos de colin aux épices du soleil (poisson)	Blanc de dinde	Fish	Paëlla (riz Bio)
à la bolognaise (tomate,carotte,*)	Légumes couscous	Mogettes (carotte)	Purée de PDT Carotte	au poulet
Raisin blanc italien	Gâteau à l'orange	Camembert	Yaourt	Clémentine
Bébé				
Boeuf haché Purée et artichaut	Dos de colin Purée et épinard	Blanc de dinde Purée et haricot vert	Colin Purée et carotte	Blanc de poulet Purée et poireau
Semaine 43		Du 20 au 24 octobre 2025		
		(vacances)		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage crêcy Bio et vache qui rit (lait,chou,*)	Salade de chèvre chaud et miel (lait,*)	Macédoine vinaigrette	Sardines à l'huile & beurre (poisson)	Betteraves & mimosas (oeuf)
Émincé de dinde au curry (*)	Rôti de porc aux herbes de Provence	Dos de colin Sauce Armoricaïne (crustacé,*)	Croque monsieur (lait,*)	Lasagnes (tomate,lait,*)
Ebly	Lentilles vertes Bio (*)	Haricots verts persillés	Salade verte	Salade verte
Fromage		Fromage		
Fromage Blanc	Fruit de saison	Compote de Pommes & galette St Michel (*)	Fruit de saison	Yaourt nature Bio au lait entier (lait)
Bébé				
Émincé de dinde Purée de carotte	Rôti de porc Purée et chou-fleur	Dos de colin Purée et haricot vert	Jambon blanc Purée et petits-pois	Boeuf haché Purée et courgette
* peut contenir lait, gluten, œuf, céleri, soja, fruits à coque, mollusque, moutarde, sésame,avoine				
		« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »		
Produits de la ferme 		Pêche Durable MSC 	Produit bénéficiant d'un label 	Local/Circuit Court Fait maison 
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 Naintre 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 Naintre.

ATTENTION ! Les menus peuvent être modifiés ou échangés en fonction des ruptures de stock afin d'éviter le gaspillage alimentaire.