

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 48 Du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maquereau à la moutarde (*moutarde,poisson)	Endive et Comté AOP (fromage servi à part) (lait,moutarde)	Chou-fleur vinaigrette (chou,moutarde)	Potage Crécy Bio et vache qui rit / croûtons (lait,carotte,*)	Rouleau surimi (crustacé,lait,*)
Saucisse Knacks (*)	Hachis végétarien (lentilles Bio) (tomate,*)	Croque-monsieur Maison	Filet de poulet	Émincé de boeuf braisé (tomate,*)
Pâtes fraîches aux oeufs (86 Fontaine-le comte) (oeuf)	Salade verte (moutarde)	Salade verte (moutarde)	Purée et petits-pois	Carotte Vichy Bio (lait,*)
Produit laitier (lait)	Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé (lait)	Produit laitier (lait)	Fromage

Bébé

Jambon blanc Purée et poireau	Oeuf Purée et haricot beurre	Dos de colin Purée et épinard	Blanc de poulet Purée et petit-pois	Boeuf haché Purée et carotte Bio
----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	--	--

Semaine 49 Du 1 au 5 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge Bio vinaigrette	Céleri remoulade et ananas frais (oeuf,moutarde)	Potage de légumes et vache qui rit (lait,carotte,chou,*)	Crêpe jambon / fromage (lait,*)	Salade de mâche et oeuf dur Bio (lait,moutarde)
Oeuf dur Bio	Paupiette de saumon à l'oseille (poisson,lait)	Filet de dinde	Galopin de veau Sauce champignons (Scorbé 86) (*)	Cassoulet Maison
Poêlée ratatouille (tomate,aubergine,*)	Ebly	Haricot vert persillé	Purée de patate douce (lait)	(tomate,*)
Fromage	Yaourt nature Bio	Entremet caramel (lait,*)	Fruit de saison	Produit laitier (lait)

Bébé

Oeuf Bio Purée et ratatouille	Dos de colin Purée et légumes	Filet de dinde Purée et h. vert	Galopin de veau Purée de patate douce	Blanc de poulet Purée et artichaut
---	----------------------------------	------------------------------------	--	---------------------------------------

* 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, 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.