

Menus de la Restauration scolaire



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

Semaine 2 Du 5 au 9 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon tomate aux vermicelles (tomate,*lait)	Endive Vaudoise (lait)	Salade d'eibly au surimi (crustacé,lait)	Sardine à l'huile (poisson)	Potage Crécy Bio et vache qui rit (carotte,lait)
Jambon blanc (lait) / Colin (poisson)	Blanquette de dinde / colin (lait)	Galopin de veau / Oeuf Sauce Provençale	Filet de poulet	Dos de colin Sauce armoricaine (poisson,crustacé,lait)
Petits-pois à la paysanne (pois,lait,carotte)	Farfalles	Galette de pomme de terre (carotte,*)	Haricot beurre persillé (lait)	Riz créole Bio
Fromage	Fromage			Fromage
Fruit de saison	Fromage blanc Bio (lait)	Produits laitiers (lait)	Fromage blanc Bio (lait)	Fruit de saison
Bébé				
Jambon blanc Purée et petits-pois	Dinde Purée et épinards	Veau Purée et chou-fleur	Filet de poulet Purée et haricot beurre	Colin Purée et carotte

Semaine 3 Du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri Remoulade (oeuf,moutarde)	Potage butternut Bio, vache qui rit et croûtons (*)	Carotte râpée Bio	Mesclun coloré Composé (jambon et Comté AOP Servi à part) (lait)	Salade Coleslaw (chou,carotte)
Dos de colin à la Provençale (poisson,tomate,avoine)	Émincé de boeuf Bourguignon	Filet de dinde Sauce forestière (lait,*,avoine)	Rôti de porc façon Paysanne (lait,*,avoine)	Boulette végétale Sauce tomate (tomate,*)
Coquillette Semi-complète Bio	Gratin de chou-fleur et boursin (lait,chou)	Petits-pois à la tomate	Carotte Vichy Bio (carotte,lait)	Purée et haricot vert
Petits-suisse aromatisés (lait)	Fruit de saison Bio	Compote de pommes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé (lait) framboise (fruit rouge)
Bébé				
Colin Purée et poireau	Boeuf haché Purée et chou-fleur	Filet de dinde Purée et petits-pois	Rôti de porc Purée et carotte	Jambon blanc Purée et haricot vert

* 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 Française, 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.