

# Menus de la Restauration scolaire

Cuisine centrale  
Place Gérard Philipe  
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'ebly au surimi (crustacé,lait)	Sardine à l'huile (poisson)	Potage Crécy <b>Bio</b> 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 <b>Bio</b>
Fromage	Fromage			Fromage
Fruit de saison	Fromage blanc <b>Bio</b> (lait)	Produits laitiers (lait)	Fromage blanc <b>Bio</b> (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
-----------------------------------	-------------------------	--------------------------	---	------------------------




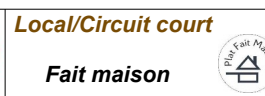





## Semaine 3 Du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri Remoulade (oeuf,moutarde)	Potage butternut <b>Bio</b> , vache qui rit et croûtons (*)	Carotte râpée <b>Bio</b>	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,*)
Coquillettes Semi-complète <b>Bio</b>	Gratin de chou-fleur et boursin (lait,chou)	Petits-pois à la tomate	Carotte Vichy <b>Bio</b> (carotte,lait)	Purée et haricot vert
Petits-suisses aromatisés (lait)	Fruit de saison <b>Bio</b>	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

	« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »		<b>Produit bénéficiant d'un label</b> 	<b>Local/Circuit court</b> <b>Fait maison</b> 
<b>Produits de la ferme</b> 	<b>Agriculture Biologique</b> 	<b>Viande Française (née, élevée, Abattue en France)</b> 	<b>Certification Environnementale de niveau 2 ou Haute Valeur Environnementale</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.