



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - c'est la rentrée	Vendredi
Semaine 35	29-août	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.
Menus du 29 août au 2 septembre 2022				Betteraves rouges Bio vinaigrette	Rillettes de thon
				Melon	Oeuf Bio mayonnaise
				Steak haché grillé et ketchup	Sauté de porc label BBC à la provençale
				Potatoes	Haricots verts Bio
				Vache qui rit	Petit suisse sucré
	Brassé aux fruits	Pastèque		Ile flottante maison	Nectarine
Semaine 36	5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.
Menus du 5 au 9 septembre 2022	Tomates Bio vinaigrette	Macédoine Bio mayonnaise	Carottes râpées locales aux raisins secs	Concombre local à la crème	Mousse de foie de volaille et cornichons
	Melon jaune	Poireaux vinaigrette	-	Radis et beurre	Saucisson sec et cornichon
	Sauté de poulet Bio à la crème	Riz cantonais végétarien	Poisson meunière et citron	Sauté de boeuf local aux oignons	Filet de poisson frais sauce citronnée
	Petits pois Bio	(riz Bio)	Duo de pommes de terre et courgettes rôties	Tortis Bio au beurre	Semoule Bio aux petits légumes
	Edam Bio	Fromage blanc nature Bio	Tomme grise	Emmental	Camembert Bio
	Semoule au lait local	Kiwi Bio	Gâteau aux pêches maison (aux oeufs Bio)	Crème dessert	Pastèque et melon en dés
Entremets chocolat au lait local	banane Bio	-	Yaourt local ou Yaourt Bio les 2 vaches	Fruit de saison	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
Menus du 12 au 16 septembre 2022	Terrine provençale maison et sauce tartare Coeur de palmier, tomates, maïs	Céleri rémoulade Salade chou et carottes vinaigrette	Tomates Bio mimosa -	Gaspacho Concombre vinaigrette	Pastèque et melon en duo Courgettes râpées à la menthe
	Dahl de lentilles (lentilles corail, lait de coco, poudre d'amandes, légumes) et boulgour Bio	Joue de porc confite au curry Haricots beurre	Hachis parmentier maison Bio Salade verte locale	Filet de poisson pané MSC et citron Riz Bio pilaf	Sauté de veau Marengo Pommes de terre rôties
	Mimolette	Verre de lait Bio	Fromage Bio	Kiri	Saint Paulin
	Banane Bio Fruit de saison	Gâteau chocolat maison (aux oeufs Bio)	Fruit de saison Bio	Fromage blanc local et confiture Oeufs au lait maison	Pomme Bio au four Compote pomme-poire Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - fêtons l'automne au Canada
Semaine 38	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
Menus du 19 au 23 septembre 2022	Melon Segments de pomelos et orange frais	Salade riz arlequin (riz Bio) Salade de pommes de terre Strasbourgeoise	Salade composée de crudités (tomate, radis, concombre Bio, sauce blanche) -	Tomates au pesto Carottes râpées Bio	Soupe de pois cassés canadienne aux légumes Bio -
	Lasagnes à la bolognaise maison (boeuf Bio) Salade verte émincée	Filet de colin label dieppoise Epinards Bio Soubise	Cordon bleu Purée de légumes Bio	Jambon braisé sauce champignons Haricots verts Bio / Coques au beurre	Frites à la canadienne (plat complet avec frites, sauce brune sucrée, cheddar)
	Saint Nectaire AOP	Petit suisse sucré	Carré frais	Camembert Bio	Fromage blanc Bio aux myrtilles ou sirop d'érable
	Yaourt vanille Bio Yaourt aromatisé	Kiwi Bio Fruit de saison	Pomme locale caramélisée -	Tarte aux pommes HVE feuilletée du chef Tarte aux abricots feuilletée du chef	et son pancake (aux oeufs Bio) -
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - fêtons l'automne au Canada

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 1 et 2

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39		26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.
Menus du 26 au 30 septembre 2022	Salade Coleslaw Bio	Pâté de campagne et cornichon	Salade parisienne (salade, tomate, oeuf dur)	Oeuf dur Bio mayonnaise	Duo de tomate et concombre	
	Melon	Rillettes de sardines	-	Salade verte dés de fromages	Radis noir râpés	
	Dos de colin MSC sauce beurre blanc	Carbonade de boeuf local	Sauce carbonara	Nuggets de blé sauce barbecue	Cuisse de poulet rôtie label rouge	
	Riz Bio pilaf	Purée de pommes de terre maison	Tortis Bio	Ecrasé de patate douce	Poêlée de légumes Bio	
	Edam Bio	Yaourt nature Bio	Six de Savoie	Moulé ail et fines herbes	Tomme grise	
	Entremets caramel au lait local et brisures de spéculoos	Pomme locale	Tarte Bourdaloue maison	Salade de fruits	Ile flottante maison	
Yaourt aux fruits Bio	Fruit de saison	-	Banane Bio	Crème dessert		
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40		3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.
Menus du 3 au 7 octobre 2022	Céleri local ravigote	Salade piémontaise	Saucisson sec et condiment	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Poireaux mimosa	
	Carottes vinaigrette	Salade composée au boulgour Bio	-	Dés de concombre à la crème de menthe	Champignons à la grecque	
	Emincé de porc aux petits légumes à l'asiatique	Sauté de volaille label BBC au romarin	Paupiette de veau sauce au poivre	Grafin de pommes de terre à la provençale (aux oeufs Bio)	Filet de poisson frais sauce bisque	
	Nouilles chinoises	Brocolis Bio	Riz Bio/ Epinards Bio	Salade verte	Boulgour Bio	
	Carré fondu président	Camembert Bio	Emmental Bio	Chanteneige Bio	Assortiment de fromages	
Yaourt vanille Bio	Raisin blanc	Ananas frais	Crumble aux poires locales et chocolat maison	Fruit de saison Bio		
Petits suisses aromatisés	Raisin rouge	-	-	Salade de fruits		

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4



Cuisiniers du Centre-Val de Loire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.	14-oct.
Menus du 10 au 14 octobre 2022	Tomates vinaigrette	Carottes râpées locales	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Betteraves Bio vinaigrette	Tarte fine chèvre local et petits légumes
	Salade composée de crudités	Concombre local à la menthe	-	Macédoine mayonnaise	Salade verte aux dés de tomate locale
	Chipolatas label BBC au jus	Crumble de courgettes locales à la feta	Escalope de porc aux épices	Filet de poisson frais label	Filet de poulet local crème de persil
	Ebly Bio à la tomate	Salade verte locale	Lentilles Bio	Purée potimarron et pommes de terre	Carottes glacées locales
	Gouda Bio	Fromage blanc local sucré	Bûche du Pilat	Brie	Verre de lait local
	Raisin	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce chocolat	Riz au lait local	Pêche au sirop	Cake marbré (aux oeufs Bio)
Fruit de saison	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce caramel	-	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau aux fruits locaux (aux oeufs Bio)	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 42	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.	21-oct.
Menus du 17 au 21 octobre 2022	Salade verte locale	Houmous et toast	Champignons à la crème		Betteraves rouges Bio au maïs
	Endives aux croûtons	Salade de lentilles Bio	-		-
	Cervelas Orloff	Chili sin carne	Langue de boeuf émincée charcutière		Filet de poulet label rouge grillé sauce ketchup maison
	Petits pois Bio	Riz blanc Bio	Purée de pommes de terre		Potatoes
	Assortiment de fromages	Petit Trôo local	Mimolette		Chèvre
Orange Bio	Pomme au four locale	Entremets vanille au lait Bio	Panna cotta coulis fruits rouges		
Poire locale	Compote de fruits	-	Assortiment de laitages		

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

**Cuisiniers
du Centre-Val de Loire**

