



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09	27-févr.	28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars
Menus du 27 février au 3 mars 2023	Potage de légumes	Carottes Bio râpées vinaigrette	Chou blanc Bio vinaigrette	Céleri Bio rémoulade aux raisins	Salade de perles au surimi
	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte Bio	-	Chou rouge à la pomme Bio	Macédoine mayonnaise
	Jambalaya aux légumes	Pilons de poulet marinés	Boeuf bourguignon	Tartiflette	Vol au vent de poisson MSC
	Riz Bio pilaf	Fondue d'épinards	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Haricots verts Bio
	Petit moulé	Tomme grise	St Paulin	Vache qui rit Bio	Camembert Bio
Kiwi Bio	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat du chef	Banane Bio rôtie	
Fruit de saison	Compote de pommes Bio	-	Cocktail de fruits	Fruit de saison	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	6-mars	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars
Menus du 6 au 10 mars 2023	Saucisson à l'ail	Champignons à la crème	Céleri Bio rémoulade	Salade Coleslaw Bio	Salade de blé Bio au pesto
	Carottes Bio râpées vinaigrette	Mousse de foie	Champignons à la crème	Endives à la mimolette	Taboulé
	Cassolette de poisson MSC gratiné	Tortilla pommes de terre Bio et oignons	Boulettes de boeuf sauce napolitaine	Mac and cheese	Rôti de porc VPF sauce charcutière
	Pommes de terre rôties au thym	Fondue de poireaux	Poêlée de légumes Bio	-	Haricots beurre à l'ail
	Mimolette	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature Bio	Tomme noire
Compote de pommes HVE Bio	Orange Bio	Beignet	Cake aux poires du chef (poires HVE)	Banane Bio	
Crème dessert vanille	Fruit de saison	-	Riz au lait	Fruit de saison Bio	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 1 et 2

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Saint Patrick (repas Irlande)
Semaine 11		13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars
Menus du 13 au 17 mars 2023	Rosette Lyonnaise et condiment	Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte Bio vinaigrette	Potage de la Saint Patrick Bio	
	Terrine de légumes	Poireaux vinaigrette	-	Demi-pomelos	-	
	Sauté de volaille façon blanquette	Jambon blanc label rouge laqué au miel	Steak haché sauce au poivre	Pasta party sauce au fromage	Irish Stew	
	Petits pois Bio aux oignons	Purée tradition	Polenta	Coquillettes Bio	(ragoût de boulettes d'agneau, pdt, carottes, céleri, oignons)	
	Saint Nectaire	Emmental Bio	Camembert Bio	Petit suisse sucré	Cheddar	
Poire Bio	Yaourt local ou Bio vanille	Fruit de saison Bio	Gâteau Grand-mère aux pommes	Mousse au sirop de menthe		
Fruit de saison Bio	Yaourt local ou Bio aux fruits rouges	-	Compote de fruits Bio	-		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 12		20-mars	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars
Menus du 20 au 24 mars 2023	Lentilles Bio vinaigrette	Cervelas	Baguette pizza du chef	Chou blanc Bio aux pommes	Oeuf mayonnaise	
	Salade mexicaine au maïs	Friand au fromage	-	Carottes Bio vinaigrette	Macédoine bulgare	
	Risotto à la carotte Bio	Carri de dinde label rouge	Omelette à l'alsacienne (saucisse de volaille)	Gnocchiflette	Beignets de poisson	
	-	Penne Bio	Pomme de terre Bio rôtie au thym	-	Purée maraîchère aux pommes de terre Bio	
	Camembert Bio	Fromage	Petit suisse sucré	Cantadou ail et fines herbes	Brie	
Fromage blanc à la cassonade	Coupe banane Bio chocolat amandes	Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Salade de fruits frais		
Fromage blanc au coulis	Fruit de saison Bio	-	Entremets pistache	Fruit de saison Bio		

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13	27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars
Menus du 27 au 31 mars 2023	Radis à la croque au sel	Céleri Bio rémoulade	Velouté de légumes Bio	Chiffonnade de salade Bio aux croûtons	Carottes Bio râpées à l'échalote
	Betteraves Bio au fromage blanc	Salade composée	-	Mousse de poisson du chef	Salade Bio au fromage
	Chipolatas	Burritos de légumes	Viennoise de volaille du chef	Lasagnes à la bolognaise	Timbale de poisson à la brésilienne
	Poêlée de carottes locales / Semoule	Pommes risolées	Purée de pois cassés	-	Haricots verts Bio persillés
	Cantal AOP	Camembert Bio	Emmental Bio	Edam Bio	Yaourt nature
Pomme Bio	Oeufs au lait du chef	Crème dessert praliné	Salade de fruits Bio (orange, kiwi, banane)	Tarte au chocolat du chef	
Fruit de saison Bio	Entremets vanille	-	Fruit de saison	Far aux pruneaux	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	3-avr.	4-avr.	5-avr.	6-avr.	7-avr.
Menus du 3 au 7 avril 2023	Coeur de palmier au maïs	Chou chinois aux carottes Bio râpées vinaigrette au miel	Poireau mimosa	Betteraves Bio vinaigrette	Friand au fromage
	Brocolis Bio vinaigrette	Chou rouge Bio vinaigrette	-	Radis noir râpé coulis citron ciboulette	Petits pois Bio à la vache qui rit
	Couscous végétarien	Saucisse de Toulouse	Escalope de porc gratinée à la moutarde	Gratin de chou-fleur Bio au Cheddar et bacon	Filet de lieu MSC à la bordelaise maison
	Légumes / pois chiches / Semoule Bio	Ecrasé de pommes de terre Bio	Coquillettes Bio	-	Riz créole Bio
	Saint Paulin	Mimolette	Fromage Bio	Verre de lait	Bûche au lait mélangé
Banane Bio	Crème dessert chocolat	Eclair vanille	Cookie du chef	Pomme label	
Fruit de saison Bio	Crème dessert caramel	-	Compote Bio	Fruit de saison Bio	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 6 et 1

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus de printemps

		Lundi de Pâques	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Escalade à New-York
Semaine 15		10-avr.	11-avr.	12-avr.	13-avr.	14-avr.
Menus du 10 au 14 avril 2023			Betteraves vinaigrette Bio	Saucisson à l'ail	Radis roses et beurre	Salade coleslaw (chou, carottes Bio)
			Salade de haricots verts Bio	-	-	-
			Bolognaise de lentilles corail	Bruschetta tomates et mozzarella	Tourte façon pâté de Pâques	Hamburger
			Tortis Bio	Salade verte Bio	Haricots verts Bio	Frites
			Tomme noire	Saint Paulin	Chèvre	-
		Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat de Pâques	Sunday vanille	
		Fruit Bio	-	-	-	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 2

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

