



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi – repas Bretagne	Vendredi
Semaine 11		11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
Menus du 11 au 15 mars 2024		Friand au fromage Crêpe au jambon	Carottes râpées locales vinaigrette	Céleri local rémoulade	Potage pommes de terre et chou-fleur local	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette Taboulé
		Sauté de poulet label BBC forestier	Omelette Bio aux fines herbes	Cordon bleu de dinde	Feuilleté saucisse façon hot dog	Fricassée de poisson MSC gratiné
		Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre	Coquillettes Bio	Petits pois et carottes Bio	Salade verte	Haricots verts Bio
		Bûche mi-chèvre	Emmental Bio	Edam	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio
		Kiwi Bio Fruit de saison	Clémentine Bio Compote de pomme Bio	Crème aux oeufs du chef au lait local	Far breton aux pruneaux au lait local	Pomme label HVE Fruit de saison
Semaine 12		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jumelage Portugal	Vendredi
		18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
Menus du 18 au 22 mars 2024		Betteraves Bio mimosa	Rosette lyonnaise et condiments	Chou blanc local râpé aux noix et Emmental	Feuilleté tomates et anchois	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne
		Macédoine	Tortis Bio au surimi	-	-	Pâtes tricolores sauce cocktail
		Jambon grillé	Pilons de poulet façon texane	Steak haché Bio sauce au poivre	Brandade de morue	Nuggets de blé
		Lenilles vertes Bio	Poêlée hivernale façon ratatouille	Pommes boulangère Bio	Salade verte	Fondue d'épinards
		Chèvre local	Gouda Bio Livart	Camembert Bio	Vache qui rit Bio Cantadou ail et fines herbes	Bleu Mimolette
	Banane Bio Poire locale	Yaourt aux fruits local Fromage blanc local et sa confiture	Entremets chocolat au lait local	Pasteis de nata	Ananas label global GAP frais Fruit de saison	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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 de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - chasse aux oeufs
Semaine 13	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars
Menus du 25 au 29 mars 2024	Mousse de foie Saucisson à l'ail	Oeuf Bio mayonnaise Salade de haricots rouges	Betteraves Bio mimosa -	Céleri local rémoulade Radis et beurre	Nid de Pâques (carottes Bio et Mozzarella) -
	Sauté de porc label au caramel Semoule Bio au beurre	Lasagnes de légumes Salade verte Bio	Pizza du chef -	Poisson frais du marché Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio	Boulettes d'agneau à l'indienne Frites
	Emmental Bio Edam	Fromage blanc sucré local Yaourt nature	Bûche mi-chèvre -	Tomme noire Gouda Bio	Saint Nectaire -
	Pomme Bio Fruit de saison	Compote de pommes Demi-pomme crumble rôtie	Fruit de saison Bio -	Mousse au chocolat Crème dessert chocolat Bio	Quatre quart du chef multicolore -
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.
Menus du 1 au 5 avril 2024	lundi de Pâques	Concombre local à la crème Betteraves Bio vinaigrette	Haricots verts Bio vinaigrette -	Salade piémontaise Boulgour façon taboulé	Salade verte à l'Emmental Bio Chou blanc façon rémoulade
		Nuggets de volaille Petit pois Bio au jus	Escalope de volaille label sauce miel et moutarde Riz pilaf Bio	Waterzoï de colin MSC Haricots beurre Bio persillés	Sauté de boeuf à la tomate Pommes rissolées
		Camembert Bio Bûche du pilat	Emmental Bio -	Petit suisse sucré Yaourt Bio sucré	Tomme blanche Assortiment de fromages
		Coupe banane Bio chocolat Fruit de saison	Yaourt aux fruits local -	Salade de fruits Fruit de saison	Roulé confiture Génoise crème pâtissière
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Street food	Vendredi
Semaine 15	8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.
Menus du 8 au 12 avril 2024	Oeuf Bio mayonnaise	Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Salade de tomates et maïs	Salade de crudité	Crêpe au fromage
	Sardine à la tomate	Pamplemousse	-	-	Cake du chef
	Filet de lieu MSC à la bordelaise	Mac and cheese	Rôti de porc au jus	Kebab	Steak haché
	Purée de légumes Bio	(gratin de pâtes au fromage)	Lentilles Bio	Potatoes	Chou-fleur Bio en gratin
	Saint Paulin Bio	Chanteneige Bio	Assortiment de laitages	Bûchette de chèvre Bio	Gouda Bio
	Emmental Bio	Six de Savoie	-	-	Tomme
Fruit de saison HVE	Liégeois chocolat	Eclair vanille	Glace	Pomme label HVE	
Fruit de saison	Crème dessert vanille Bio	-	-	Fruit de saison	
Goûters	15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
Menus du 15 au 19 avril 2024	Taboulé	Salade verte et croûtons	Chou-fleur Bio mimosa	Concombre local mimosa vinaigrette	<p>Repas de vacances</p>
	Quinoa façon taboulé libanais	Duo céleri et carottes mayonnaise	-	Wrap oeuf dur, salade et chou rouge	
	Sauté de poulet label basquaise	Filet de hoki sauce Nantua	Chipolatas	Bruschetta tomate, petit Trôo local et Mozzarella	
	Carottes braisées Bio	Pommes vapeur locales	Flageolets	Salade verte	
	Brie	Cantadou	Saint Paulin Bio	Verre de lait local	
Camembert	Assortiment de fromages portions	-	Fromage blanc nature		
Crème dessert vanille Bio	Banane Bio	Cocktail de fruits	Cookie du chef aux oeufs Bio		
Flan nappé caramel	Fruit de saison	-	-		



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

