



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	10-mai
Menus du 6 au 10 mai 2024	Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage	Victoire 1945	Ascension	Fermé
	Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage			
	Bolognaise Bio	Omelette Bio roulée nature			
	Spaghettis Bio	Haricots verts Bio à l'ail			
	Emmental râpé Bio	Carré de Liguail			
	Crème vanille Crème chocolat	Pomme HVE Fruit de saison			
Semaine 20	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai
Menus du 13 au 17 mai 2024	Macédoine vinaigrette	Salade verte locale au maïs	Terrine de légumes du chef	Tomates vinaigrette	Taboulé
	Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette	Radis rose et beurre	-	Concombre local vinaigrette	Salade de pâtes Bio
	Aiguillettes de poulet label rôtie	Chipolatas aux herbes	Steak haché grillé Bio	Risotto	Filet de colin MSC sauce crème
	Brocolis Bio poêlé / blé Bio	Pommes sautées	Boulgour Bio	au parmesan AOP et champignons	Epinards Bio
	Vache qui rit Bio	Gouda Bio	Camembert Bio	Verre de lait local	Bûche mi-chèvre
	Fromage blanc local à la confiture Fromage blanc local aux copeaux de chocolat	Coupe de fraises Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Clafoutis aux abricots du chef au lait local	Salade de fruits du chef Fruit de saison



Produit Biologique

Anchre territoriale

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 du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – journée des abeilles	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 21	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai	
Menus du 20 au 24 mai 2024		Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Radis roses et beurre	Oeuf dur Bio mayonnaise	Concombre local sauce fromage blanc et ciboulette	
		-	-	Rillettes et comichons	Salade verte locale au fromage	
	lundi de Pentecôte	Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel	Hot dog	Sauté de boeuf local aux olives	Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio)	
		Riz créole Bio	Potatoes	Gratin de courgettes	Coquillettes Bio	
		Verre de lait Bio	Coulommiers	Edam Bio	Yaourt aromatisé	
	Cake du chef aux pépites de chocolat aux oeufs Bio	Banane Bio	Crumble aux pommes HVE et abricots	Compte pomme framboise et biscuit sec	Fruit de saison HVE	Kiwi Bio
Semaine 22	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai	
Menus du 27 au 31 mai 2024	Betteraves Bio vinaigrette	Tomates vinaigrette à la ciboulette	Salade verte locale	Concombre local vinaigrette	Rosette et comichons	
	Salade de coeur de palmier et maïs	Pamplemousse au sucre	-	Carottes locales vinaigrette	Pâté de campagne	
	Pilon de poulet à la texane	Parmentier végétal aux pois Bio	Cordon bleu	Rôti de porc au jus	Filet de hoki MSC sauce provençale	
	Riz Bio	-	Tortis Bio	Petits pois Bio à l'oignon	Ratatouille	
	Cantal AOP	Fromage local	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio	Tomme blanche	
Salade de fruits Bio	Pot glacé vanille fraise	Pomme Bio cuite au four	Cookie pépites du chef aux oeufs Bio	Fraises à croquer locales		
Fruit de saison	Pot glacé vanille chocolat	-	Cookie tout chocolat du chef aux oeufs Bio	Fruit de saison		

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 du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin	7-juin
Menus du 3 au 7 juin 2024	Melon	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne	Salade de blé Bio au maïs	Tomates vinaigrette	Wrap au jambon et crudités
	Salade verte Bio et croûtons	Salade de blé Bio	-	Concombre sauce fromage blanc local et ciboulette	Wrap au fromage et carottes
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux coquillettes Bio et courgettes Bio)	Sauté de boeuf Bio aux poivrons	Quiche au poulet	Oeuf dur Bio à la béchamel gratinée	Couscous de la mer
	Yaourt nature sucré Bio	Haricots beurre à l'ail	Salade verte locale	Frites	Légumes couscous / semoule Bio
	Bâtonnet de glace vanille Bâtonnet de glace chocolat	Mimolette Bio	Tomme blanche	Cantal AOP	Bûche de chèvre locale
	Fraises locales au fromage blanc local	Fruit de saison Bio	Gâteau au yaourt du chef Gâteau à l'orange du chef	Abricots Fruit de saison	
	Fruit de saison	-	-	-	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 24	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
Menus du 10 au 14 juin 2024	Pastèque	Salade de perles au surimi MSC	Saucisson à l'ail et comichon	Radis croque au sel	Toast au chèvre et salade verte
	Melon	Salade de lentilles Bio vinaigrette	-	Salade de radis râpés, carottes et boulgour	Cake aux olives et salade verte
	Escalope de dinde label et ketchup	Boulettes au veau en colombo	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc	Burritos de haricots rouges et égrené de pois Bio gratiné	Calamars à la romaine sauce tartare
	Pommes rissolées	Carottes Bio façon Vichy	Riz créole Bio	sauce blanche / Salade verte Bio	Purée de pommes de terre Bio et courgettes
	Brie	Emmental Bio	Chanteneige Bio	Fromage de chèvre local	Fromage blanc Bio
Pot de glace vanille / chocolat	Fruit de saison Bio	Rondelles de banane Bio au chocolat	Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Salade de fraises et nectarine	
Pot de glace vanille / fraise	Fruit de saison Bio	-	Compote de pomme Bio du chef	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 du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas fan de tennis	Vendredi
Semaine 25	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Menus du 17 au 21 juin 2024	Melon local	Pizza au fromage	Salade mexicaine de haricots rouges	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette
	Tomates Bio vinaigrette	Pizza au jambon	-	-	Salade de risonis, pesto rouge et parmesan
	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Sauté de poulet Bio au jus	Rôti de porc au jus et thym	Lasagnes bolognaise du chef Bio	Filet de colin MSC sauce aneth
	Pommes de terre vapeur Bio	Petits pois Bio au jus	Boulgour Bio	Salade verte Bio	Grafin de courgettes Bio
	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit	Carré de l'Est	Verre de lait local	Camembert Bio
	Yaourt vanille Bio	Pêche	Fruit de saison Bio	mini-crêpes sucrées rayures balle de tennis	Marmelade de pêches
Yaourt Bio	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas polonais	Vendredi
Semaine 26	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Menus du 24 avril au 28 juin 2024	Pastèque	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichons	Salade polonaise	Melon jaune
	Betteraves Bio vinaigrette	Taboulé	-	-	Radis et beurre
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Jambon blanc et Ketchup	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Ravioles fourrées au fromage	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes
	Tortis Bio	Haricots verts Bio à l'ail	Blé Bio aux petits légumes	Salade verte	Ratatouille du chef
	Tomme noire	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	Fromage local
	Liégeois chocolat	Salade de melon	Fruit de saison	Krouchtikis	Cône vanille fraise
Liégeois vanille	Salade de fruits	-	-	Cône vanille	



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 du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

Semaine 27	Lundi 1-juil.	Mardi 2-juil.	Mercredi 3-juil.	Jeudi – repas de l'été 4-juil.	Vendredi 5-juil.
Menus du 1er au 5 juillet 2024	Oeuf dur Bio mayonnaise	Concombre Bio Bulgare	Tomates vinaigrette	Melon	<p>Repas de vacances</p>
	Wrap	Salade de crudités	-	-	
	Chipolatas label sauce barbecue	Pizza aux 3 fromages	Nuggets de volaille	Cheese burger	
	Brocolis Bio aux oignons	Salade verte Bio	Coquillettes Bio	Frites	
	Mimolette	Gouda Bio	Camembert Bio	Yaourt nature sucré Bio	
	Pastèque	Bâtonnet de glace	Fromage blanc local à la confiture	Rose des sables	
Yaourt Bio	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

