



# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école élémentaire



Menus d'automne

	Lundi 8-nov.	Mardi 9-nov.	Mercredi 10-nov.	Jeudi 11-nov.	Vendredi 12-nov.
Semaine 45 Menus du 8 au 12 novembre 2021	Salade de céleri aux pommes <i>Carottes vinaigrette</i>	Salade piémontaise <i>Salade de perles au surimi</i>	Betteraves mimosa /		<b>Rillettes de thon maison</b> <b>Oeuf bio mayonnaise</b>
	Pané fromager <b>Coquillettes bio</b>	<b>Gratin de poisson MSC</b> <b>Haricots verts bio</b>	Emincé de volaille aux champignons <b>Riz pilaf bio</b>	Féridé	Sauté de porc au chorizo doux <b>Carottes braisées locales</b>
	Tomme blanche <b>Yaourt vanille bio</b>	Petit suisse Fruit de saison	Edam Compote pomme-poire		Camembert <b>Fruit de saison bio</b>
	<i>Fromage blanc sucré</i>	/	/		/
	Lundi 15-nov.	Mardi - repas Arc-en-ciel	Mercredi 17-nov.	Jeudi 18-nov.	Vendredi 19-nov.
Semaine 48 Menus du 15 au 19 novembre 2021	Salade de chou rouge aux lardons <i>Salade de chou blanc au fromage</i>	Oeuf dur et sa mayonnaise de licorne	<b>Carottes râpées locales au citron</b>	<b>Tarte provençale maison</b> <i>Friand au fromage</i>	<b>Potage de légumes maison</b> /
	Brandade de poisson Salade verte	Sauté de boeuf au curry <b>Pâtes bio sauce pesto</b>	Rôti de porc au jus Haricots blancs	Boulettes de soja sauce champignons Gratin de brocolis béchamel	Haut de cuisse de poulet Epinards / Pommes de terre
	St Nectaire	Mimolette	Kiri	Chèvre	<b>Verre de lait local</b>
	<b>Entremets au lait local</b> <i>Flan nappé caramel</i>	<b>Fromage blanc local avec coulis fruits rouges et vermicelles multicolores</b>	<b>Crème aux oeufs maison</b> /	<b>Pomme label éco responsable</b> <i>Fruit de saison</i>	<b>Cake aux poires maison</b> <i>Roulé confiture</i>

**Produit biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**repas à thème**

**Elaboré sur place / maison**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n°3 et 4





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école élémentaire



Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 47</b>	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.
<b>Menus du 22 au 26 novembre 2021</b>	Carottes locales râpées à l'orange Céleri rémoulade	Salade de mini penne à la niçoise Salade de pommes de terre	Rillettes et condiment /	Pomelos au sucre Salade composée	Potage Dubarry maison /
	Sauté de porc au lait de coco Riz créole bio	Emincé de volaille au fromage Petits pois et carottes	Rôti de boeuf sauce échalotes maison Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Quenelle nature sauce aurore Semoule bio / Haricots verts bio	Filet de poisson label sauce ciboulette Blé bio aux oignons
	Saint Paulin	Brie	Bûchette au lait mélangé bio	Chanteneige	Yaourt nature bio
	Fromage blanc aux fruits Petits suisses aromatisés	Banane bio Fruit de saison	Poire locale /	Tarte normande maison Marbré	Fruit de saison /
<b>Semaine 48</b>	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.
<b>Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021</b>	Salade coleslaw Salade d'endives au gouda	Salade de haricots verts aux échalotes Macédoine bulgare	Salade verte au fromage et croûtons /	Velouté de butternut maison /	Taboulé bio Salade de blé bio
	Curry de pois chiches Riz créole bio	Paupiette de veau forestière Petits pois bio	Emincé de porc aux poivrons Penne bio aux légumes	Boeuf bourguignon Pommes grenailles risolées	Poisson sauce Duclère Haricots beurre bio en persillade
	Coulommiers	Fromage blanc	Assortiment de fromages	Tomme bio	Saint Nectaire
	Pomme au four label caramélisée Compote pomme-pêche	Flan pâtissier au chocolat maison Riz au lait	Riz au lait à la vanille (au lait local) /	Mousse au chocolat maison Verrine au mascarpone et fruits	Orange Fruit de saison

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Plan alimentaire n°5 et 6  
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école élémentaire



Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49		6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.
Menus du 6 au 10 décembre 2021	Emincé de chou blanc aux raisins <i>Radis et beurre</i>	<b>Oeuf dur bio mimosa</b>	Salade de chou-fleur sauce aurore /	<b>Potage de légumes maison</b>	Salade d'endives aux noix <i>Carottes et céleri en duo</i>	
	Nuggets sauce ketchup <i>Frites</i>	Lasagnes aux lentilles végété <i>Salade verte</i>	<b>Hachis parmentier maison</b>	<b>Blanquette de poisson label</b>	Chipolatas <b>Flageolets bio</b>	
	Vache qui rit	<b>Verre de lait local</b>	Emmental	Brie	Petit suisse sucré	
	<b>Yaourt aromatisé bio</b> <i>Liégeois chocolat</i>	Fruit de saison /	<b>Panna cotta au coulis maison</b>	<b>Pomme label éco responsable</b> <i>Fruit de saison</i>	Cocktail de fruits au sirop <i>Compote pomme-poire</i>	
Semaine 50		13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.
Menus du 13 au 17 décembre 2021	Duo de chou rouge et blanc <i>Salade d'agrumes</i>	<b>Potage aux pois cassés maison</b>	Salade grecque à la feta /	Carottes râpées à la mimolette <i>Salade composée</i>	<b>Repas de Noël</b>	
	Jambon braisé sauce tomate <i>Petits pois à la française</i>	Tortellinis ricotta épinards sauce crème et fromage -	Filet de poisson sauce citron <b>Boullgour bio aux champignons</b>	Sauté de boeuf aux oignons <b>Coquillettes bio</b>		
	Tartare ail et fines herbes	<b>Yaourt nature bio</b>	Tomme	Edam		
	<b>Semoule aux raisins maison</b> <i>Clafoutis aux pommes locales</i>	Fruit de saison /	<b>Tarte aux pommes maison</b>	Gélifié vanille <i>Dessert lacté</i>		

**Produit biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**repas à thème**

**Elaboré sur place / maison**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n°7 et 1

