



# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école élémentaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 08</b>	21-févr.	22-févr.	23-févr.	24-févr.	25-févr.
<b>Menus du 21 au 25 février 2022</b>	Pâté de campagne Mousse de foie	<b>Duo de carottes et chou blanc locaux vinaigrette</b> Salade verte au fromage	Betteraves vinaigrette estragon -	<b>Céleri rémoulade local</b> Concombre à la crème	Salade de riz arlequin Salade de perles au surimi
	<b>Filet de lieu MSC sauce ciboulette</b> Petits pois	Sauté de boeuf à l'estragon <b>Pommes vapeur locales</b>	Fricassée de supions <b>Riz Bio</b>	Bolognaise de légumes <b>Coquillettes Bio</b>	<b>Mijoté de dinde label rouge à l'estragon</b> <b>Carottes Bio locales braisées</b>
	<b>Gouda Bio</b> <b>Kiwi Bio</b>	<b>Saint Paulin Bio</b> <b>Cake aux fruits maison</b>	Vache qui rit <b>Crème chocolat maison</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Yaourt local de la ferme Maurice</b>	<b>Mimolette Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
	-	<b>Cake aux pepites de chocolat maison</b>	-	-	-
<b>Semaine 09</b>	Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars	4-mars
<b>Menus du 28 février au 4 mars 2022</b>	<b>Salade verte Bio aux croûtons</b> Salade d'endives aux noix	<b>Pain de poisson MSC sauce aurore</b> Sardines à l'huile	Potage de potiron -	<b>Carottes râpées Bio et rondelles de radis</b> Céleri vinaigrette ravigote	<b>Pizza du chef</b> -
	Couscous végétarien <b>Semoule Bio / légumes couscous</b>	Rôti de veau sauce forestière <b>Brocolis Bio</b>	Cuisse de poulet rôtie au miel <b>Blé Bio au beurre</b>	Steak haché grillé Frites	Poisson du marché <b>Haricots verts Bio / boulgour</b>
	<b>Emmental Bio</b>	<b>Tomme noire IGP</b>	Bûchette mi-chèvre	Tartare nature	Fromage blanc sucré
	Petits suisses aux fruits Velouté fruits	<b>Rousseroles de Touraine maison et sucre glace</b> -	<b>Compote de fruits maison</b> -	<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Pomme label HVE</b>

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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°2 et 3





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école élémentaire



Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10		7-mars	8-mars	9-mars	10-mars	11-mars
Menus du 7 au 11 mars 2022	Salade piémontaise	Emincé d'endives et salade verte aux croûtons	Oeuf mimosa	Saucisson à l'ail	Carottes râpées au fromage blanc	
	Slade de riz niçois	-	-	Rillettes et cornichons	Chou rouge vinaigrette aux lardons	
	Rôti de porc sauce crème	Chili sin carne (sans viande)	Chipolatas au jus d'herbes	Brandade de poisson	Emincé de boeuf sauce olives	
	Poêlée champêtre Bio	Riz Bio	Lentilles Bio aux oignons	Salade verte	Chou-fleur Bio en gratin / blé au beurre	
	Camembert AOP	Brie	Mimolette	Verre de lait local	Gouda Bio	
Banane rondelles Bio et sauce chocolat	Mousse au chocolat maison	Semoule à la vanille maison	Fruit de saison Bio	Tarte au citron faite sur place		
-	Mousse au nougat	-	-	Tarte Bourdaloue maison		
Semaine 11		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		14-mars	15-mars	16-mars	17-mars	18-mars
Menus du 14 au 18 mars 2022	Quiche lorraine	Duo de pommes fruits label HVE mayonnaise curry	Taboulé Bio	Potage de légumes locaux vermicelles	Haricots beurre Bio	
	Quiche au fromage maison	Salade coleslaw	-	-	-	
	Blanc de poulet label rouge thaï	Lasagnes maison	Cordon bleu de dinde et ketchup	Frittata aux oeufs Bio	Queue de saumon frais sauce beurre blanc	
	Salsifis et pommes sautées sauce tomate	à la bolognaise	Purée maison pommes et légumes	Carottes Bio	Boulgour Bio	
	Emmental Bio	Gouda Bio	Fromage Bio	Saint Nectaire	Cantadou ail et fines herbes	
Kiwi Bio	Yaourt aromatisé de la ferme Maurice	Salade de fruits	Riz au lait maison	Fruit de saison Bio		
Fruit de saison Bio	-	-	-	-		

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°4 et 5

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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école élémentaire



Menus de printemps

	Lundi	Mardi – choix des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars	25-mars
Menus du 21 au 25 mars 2022	Salade Coleslaw Bio	Salade d'agrumes	Salade du chef	Crêpe au fromage	Potage butternut
	Radis et beurre	-	-	Friand au fromage	-
	Grafin de pâtes Bio	Hamburger	Rôti de porc sauce moutarde	Sauté de volaille à la napolitaine	Poisson meunière MSC sauce tartare
	aux 3 fromages	Potatoes et ketchup	Flageolets Bio	Poêlée de légumes Bio	Carottes Bio / Riz Bio
Brie	Kiri	Fromage Bio	Tomme noire IGP	Mimolette	
Fruit de saison Bio	Sundae au caramel	Crème dessert caramel	Fromage blanc aux dés de mangue	Fruit de saison Bio	
-	-	-	Fromage blanc au coulis de fruits	-	
Semaine 13	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – blague du 1er avril !
	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars	1-avr.
Menus du 28 mars au 1er avril 2022	Salade de pâtes Bio au surimi	Potage aux légumes de saison maison	Macédoine mayonnaise	Carottes Bio râpées vinaigrette	Mousse rouge Bio
	Salade de pommes de terre au thon	-	-	Chou blanc Bio vinaigrette	-
	Sauté de porc label BBC au jus corsé	Quiche végétarienne aux oeufs Bio	Escalope de dinde sauce crème	Sauté de boeuf sauce chocolat	Poisson d'avril
	Epinards Bio à la crème	Brocolis Bio	Coeur de blé Bio	Purée maison	Haricots verts Bio
	Carré frais	Edam Bio	Brie	Petit moulé	Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison local	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Fruit de saison Bio	Oeufs au plat à la semoule au lait local	
-	Liégeois chocolat	-	-	-	

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°6 et 1





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école élémentaire



Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas de Pâques
		4-avr.	5-avr.	6-avr.	7-avr.	8-avr.
Semaine 14	Menus du 4 au 8 avril 2022	Saucisson sec et beurre	Champignons pieds coupés sauce au fromage blanc	Salade verte Bio aux croûtons	Céleri bulgare	Pâté en croûte
		Saucisson à l'ail et beurre	Concombre à la bulgare	-	Radis et beurre	-
		Emincé de volaille label rouge	Hachis parmentier maison	Cassolette de la mer MSC	Tortellinis ricotta épinards	Sauté de veau Marengo
		Fondue de poireaux béchamel / Riz Bio	Salade verte Bio	Semoule Bio aux raisins	sauce tomate et fromage râpé	Printanière de légumes et pommes de terre Bio
		Tomme Bio	Cantal AOP	Yaourt sucré Bio	Petit suisse	Saint Nectaire AOP
		Kiwi Bio	Compote maison	Fruit de saison	Crème aux oeufs aux spéculoos maison	Chou à la crème au mascarpone chocolat et brisures d'oreo maison
		-	Pêche au sirop	-	Crème au chocolat et spéculoos maison	-

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°2

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.

