



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus d'hiver

| | Lundi végété 8-mars | Mardi – repas grec 9-mars | Mercredi 10-mars | Jeudi 11-mars | Vendredi 12-mars |
|--|--|---|--|---|---|
| sem 10 | | | | | |
| Menus du Lundi 8 au Vendredi 12 Mars | Carottes râpées persillées <i>Salade d'endives aux pommes</i> Emincé de dinde locale aux épices Brocolis au beurre Fromage de chèvre local Riz au lait à l'orange maison <i>Semoule au lait vanillé</i> | <i>Salade de comcombre bio à la feta</i> Moussaka maison - Tomme Yaourt grec <i>Gâteau aux noix maison</i> | Pamplemousse au surimi Poisson frais sauce beurre blanc Purée d'épinards et pommes de terre Gouda Flan à la noix de coco maison | Salade verte aux croûtons et fromage <i>Chou rouge bio vinaigrette</i> Riz et légumes au curry maison (carottes, lentilles corail, chou-fleur, noix de cajou) Vache qui rit Fruit de saison | Rillettes et cornichons Saucisson Blanquette de poisson Pommes vapeur Yaourt nature sucré bio Fruit de saison |
| sem 11 | | | | | |
| Menus du Lundi 15 au Vendredi 19 Mars | Taboulé <i>Salade de perles</i> Frittata au chèvre et petits pois (oeuf) Salade verte Petit Trôo Fruit de saison local | Endives aux dés de bleu <i>Radis noir râpé sauce fromage blanc</i> Joue de porc à la crème Haricots verts bio Verre de lait Cookies maison | Dips de légumes sauce aurore Fajitas au poulet Salade verte Saint Paulin Fruit de saison | Potage de légumes frais Filet de colin sauce citronnée Coeur de blé Camembert bio Liégeois chocolat <i>Liégeois au caramel</i> | Duo de choux <i>Céleri branche jambon et emmental</i> Steak haché et ketchup Frites Saint Nectaire Pomme cuite locale <i>Ananas au sirop</i> |

Produit biologique

Produit local

Elaboré sur place

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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°1 et 2





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus du printemps

| | Lundi – le printemps | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------|--|---|--|---|--|
| sem 12 | 22-mars | 23-mars | 24-mars | 25-mars | 26-mars |
| Menus du Lundi 22 au Vendredi 26 Mars | Radis bio et beurre <i>Concombre à la ciboulette</i> Navarin d'agneau Printanière de légumes Pont l'Évêque Tartes noix coco et chocolat maison | Salade de riz <i>Salade de lentilles</i> Poisson selon arrivage Gratin de poireaux Fromage blanc de la ferme Maurice Fruit de saison local | Céleri râpé sauce boursin Sauté de porc à l'ancienne Brocolis bio Cantal Riz au lait | Carottes râpées locales au citron <i>Champignons à la crème</i> Croque-Monsieur maison Salade verte Edam Compote pomme-poire <i>Cocktail de fruits</i> | Crêpe au fromage Pizza maison Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Bûchette de lait mélangé Fruit de saison |
| | sem 13 | 29-mars | 30-mars | 31-mars | 1-avr. |
| Menus du Lundi 29 au Vendredi 2 Avril | Duo de carottes et céleri vinaigrette Chou blanc local aux pommes Dos de cabillaud poêlé Riz Tomme grise Crème dessert caramel Crème dessert vanille | Pâté de campagne Rosette Émincé de boeuf à la tomate Petits pois à la française bio Yaourt sucré Fruit de saison | Salade d'endives aux noix Filet de poisson meunière Mélange trois céréales bio Chanteneige Poire au caramel | Jeudi végé Salade de pâtes vinaigrette au pesto Taboulé Quenelle nature sauce forestière Gratin de chou-fleur et carotte Coulommiers Fruit de saison local | Vendredi Chou rouge bio vinaigrette Avocat vinaigrette Poulet rôti local Haricots verts persillés Emmental Chou à la crème maison |

Produit biologique

Produit local

Elaboré sur place

Plan alimentaire n°3 et 4

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus du printemps

| | Lundi | Mardi végété | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|--|--|
| sem 14 | 5-avr. | 6-avr. | 7-avr. | 8-avr. | 9-avr. |
| Menus du Lundi 5 au Vendredi 9 Avril | lundi de Pâques | Oeuf mayonnaise <i>Salade verte à l'emmental</i> Pâtes végétariennes façon boloanaise (carottes, lentilles, tomates) Gouda bio Fruit de saison | Rillettes de poisson maison Chili con carne Riz / Haricots rouges Vache qui rit Salade de fruits | Céleri rémoulade <i>Salade de crudités</i> Aiguillettes de poulet au paprika Poêlée de légumes Verre de lait local Gâteau à la noix de coco maison | Betteraves cuites râpées vinaigrette <i>Poireaux vinaigrette</i> Dos de merlu au beurre nantais Semoule Camembert bio Fruit de saison |
| | | Lundi végété | Mardi | Mercredi | Jeudi |
| sem 15 | 12-avr. | 13-avr. | 14-avr. | 15-avr. | 16-avr. |
| Menus du Lundi 12 au Vendredi 16 Avril | Haricots verts vinaigrette <i>Chou-fleur sauce cocktail</i> Nuggets de blé Purée de pois cassés et légumes Fromage blanc bio Fruit de saison local | Concombre à la crème <i>Salade verte aux croûtons</i> Sauté de veau à la tomate Julienne de légumes Brie Semoule au lait au coulis de fruits rouges <i>Riz au lait</i> | Mousse de foie Poisson du jour sauce crème persillée Pommes vapeur, épinards Bûchette de lait mélangé Fruit de saison | Râpé de radis au fromage blanc <i>Carottes râpées au citron</i> Lasagnes à la bolognaise maison Salade verte Cantal Compote de pommes <i>Banane au chocolat</i> | Salade de pépinettes au thon <i>Salade de lentilles alsacienne (lentilles, carottes, jambon, noix)</i> Rôti de porc local aux pruneaux Purée de céleri maison Chanteneige Fruit de saison |
| | | Produit biologique | Produit local | Elaboré sur place | |

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus du printemps

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|--|-------------------------------|
| sem 16 | 19-avr. | 20-avr. | 21-avr. | 22-avr. | 23-avr. |
| Menus du Lundi 19 au Vendredi 23 Avril | Salade de betteraves vinaigrette | Salade piémontaise | Carottes râpées bio | Salade d'avocat, haricots rouges et maïs | Radis et beurre |
| | <i>Salade de chou chinois</i> | <i>Taboulé à la marocaine</i> | | <i>Salade verte aux oeufs durs</i> | <i>Concombre à la bulgare</i> |
| | Rougail saucisse | Filet de lieu sauce citron | Haut de cuisse de poulet rôti | Pizza 3 fromages maison | Boeuf mode local |
| | Riz | Epinards béchamel | Haricots beurre | Salade verte | Carottes braisées |
| | Yaourt nature sucré bio | Kiri | Emmental | Gâteau sec | Coulommiers |
| | Fruit de saison | Fruit de saison local | Clafoutis maison | Compote pomme-rhubarbe maison | Ile flottante |
| | | | <i>Salade de pêche à la menthe</i> | <i>Crème au chocolat</i> | |

Produit biologique

Produit local

Elaboré sur place

Plan alimentaire n°1 et 2

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.