



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus de l'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 35	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.
Menus du 30 août au 3 septembre 2021				Betteraves rouges bio vinaigrette - Steak haché grillé Potatoes Vache qui rit Brassé aux fruits Fruit frais	Rillettes de thon maison sur toast Rôti de porc à la provençale Haricots verts bio Petit suisse sucré Pastèque Fruit frais
Semaine 36	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.
Menus du 6 au 10 septembre 2021	Tomates vinaigrette - Escalope de dinde à la crème Petits pois Edam Semoule au lait local maison Fruit frais	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette Riz cantonais végétarien maison - Fromage blanc nature Assortiments de fruits de saison -	Carottes râpées locales aux raisins secs - Poisson meunière Duo de pommes de terre et courgettes rôties Tomme grise Gâteau aux pêches maison (oeuf bio) -	Concombre local à la crème - Sauté de boeuf local aux oignons Tortis bio au beurre Emmental Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Mousse de foie de volaille et cornichons Rillettes et cornichons Filet de cabillaud MSC sauce citronnée Semoule bio aux petits légumes Camembert Pastèque et melon en dés Fruit frais



Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Menu végétarien

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°7 et 1

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.





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus d'automne

	 Lundi végété	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.
Menus du 13 au 17 septembre 2021	Terrine provençale et sauce tartare Terrine de légumes Dahl de lentilles maison (lentilles, lait de coco, poudre d'amandes, légumes) et boulgour Mimolette Banane bio Fruit frais	Céleri rémoulade - Sauté de porc au curry Haricots beurre Verre de lait local Gâteau chocolat maison et crème anglaise Fruit frais	Tomates mimosa - Hachis parmentier maison Salade verte locale Gouda Fruit de saison -	Chou-fleur à la grecque Brocolis vinaigrette Filet de poisson pané et citron Riz bio pilaf Kiri Fromage blanc local et confiture Yaourts aromatisés	Duo de melons - Sauté de veau Marengo local Pommes de terre rôties Saint Paulin Compote pomme-poire Compote pomme- fraise
	Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi végété	Vendredi
Semaine 38	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.
Menus du 20 au 24 septembre 2021	Emincé de celeri branche sauce ravigotte Salade verte Lasagnes à la bolognaise maison - Saint Nectaire Liégeois chocolat Liégeois vanille	Salade de pommes de terre au ton Salade de riz Filet de colin label dieppoise Epinards Soubise Petit suisse sucré Kiwi bio Fruit frais	Salade composée de crudités (tomate, radis, concombre, sauce blanche) - Cordon bleu Purée de légumes maison Carré frais Pomme locale caramélisée -	Tomates au pesto - Flan de chou-fleur au fromage aux oeufs bio Coquillettes au beurre Coulommiers bio Génoise faite sur place Fruit frais	Ecrasé de sardine maison sur toast Maquereau à la tomate Jambon blanc supérieur Haricots verts bio Brie Prunes locales Abricots locaux

Produit biologique 

Ancrage territorial (AT) 

Produit labellisé 

Menu végétarien 

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°2 et 3





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Semaine 39	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.
Menus du 27 au 1er octobre 2021	Salade Coleslaw Céleri vinaigrette Dos de colin MSC sauce beurre blanc Riz bio pilaf Edam Entremets caramel au lait local et brisures de spéculoos Fruit frais	Pâté de campagne et cornichon Mousse de foie Carbonade de boeuf local Purée de pommes de terre maison Yaourt nature bio Pomme locale Fruit frais	Salade parisienne (salade, tomate, oeuf dur) - Sauce carbonara Tortis bio Six de Savoie Tarte Bourdaloue maison -	Oeuf dur bio mayonnaise - Nuggets de blé sauce barbecue Patates douces Moulé ail et fines herbes Salade de fruits maison Fruit frais	Duo de tomate et concombre - Haut de cuisse de poulet Poêlée de légumes Tomme grise Ile flottante Assortiments de desserts
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Semaine 40	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.
Menus du 4 au 8 octobre 2021	Céleri local ravigote Carottes vinaigrette locales Rôti de porc Papillons bio Carré fondu président Yaourt vanille bio Fruit frais	Salade piémontaise maison - Sauté de volaille au romarin Brocolis Camembert bio Fruit de saison -	Saucisson sec et condiment - Paupiette de veau sauce au poivre Riz pilaf Emmental Ananas frais bio -	Salade de tomates vinaigrette balsamique Concombre bulgare Omelette bio façon tortilla (avec pdt) Haricots verts persillés Chanteneige Crumble aux pommes locales maison Fruit frais	Poireaux mimosa Salade de coeur de palmier Filet de hoki sauce bisque Boullgour bio Assortiment de fromages Kiwi bio Fruit frais

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Menu végétarien

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.





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire



Menus d'automne

	Lundi 11-oct.	Mardi végété 12-oct.	Mercredi 13-oct.	Jeudi 14-oct.	Vendredi 15-oct.
Semaine 41					
Menus du 11 au 15 octobre 2021	Endives aux croûtons	Carottes 100% râpées locales aux amandes	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Potage de légumes frais locaux	Taboulé
	Salade verte au surimi	-	-	-	Salade de blé
	Chipolatas au jus	Mac and cheese raclette (gratin de pâtes bio sauce au fromage)	Escalope de porc aux épices	Filet de poisson frais label	Wings de poulet sauce tex mex
	Ebly bio à la tomate	Fromage blanc local sucré	Lentilles	Purée 100% potimarron maison	Epinards béchamel
	Gouda	aux rondelles de banane bio	Bûche du Pilat	Verre de lait local	Brie
	Raisin	-	Riz au lait local maison	Cake à la peau de banane bio et cannelle maison	Pêche au sirop et coulis
	Fruit frais	-	-	Fruit frais	Poire au chocolat
	Lundi 18-oct.	Mardi végété 19-oct.	Mercredi 20-oct.	Jeudi 21-oct.	Vendredi 22-oct.
Semaine 42					
Menus du 18 au 22 octobre 2021	Salade verte locale aux dés de fromage	Houmous maison	Champignons à la crème	Céleri à la bulgare	Betteraves rouges bio au maïs
	Salade verte locale aux croûtons	-	-	-	-
	Cervelas Orloff	Chili sin carne	Langue de boeuf émincée charcutière	Filet de lieu sauce matelote	Filet de poulet label rouge grillé sauce maison
	Petits pois	Carottes Vichy locales	Purée de pommes de terre maison	Riz bio	Potatoes façon grenailles maison
	Assortiment de fromages	Petit Trôo local	Mimolette	Coulommiers	Chèvre local
	Poire locale	Pomme au four locale	Entremets vanille au lait local	Mousse au nougat	Crème d'agrumes amandes miélées maison
	Fruit frais	-	-	Fruit frais	-



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.



Durant ces 2 semaines il y aura une réduction des emballages, nous favoriserons les produits bio locaux ou durables, nous réduisons l'empreinte carbone du repas en évitant le chocolat, le café, l'avocat, les fruits exotiques, le boeuf, le veau, l'agneau et en favorisant les repas végétariens.