



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école maternelle

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi – repas Bretagne	Vendredi
Semaine 11	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
Menus du 11 au 15 mars 2024	Friand au fromage	Carottes râpées locales vinaigrette	Céleri local rémoulade	Potage pommes de terre et chou-fleur local	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette
	Sauté de poulet label BBC forestier	Omelette Bio aux fines herbes	Cordon bleu de dinde	Feuilleté saucisse façon hot dog	Fricassée de poisson MSC gratiné
	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre	Coquillettes Bio	Petits pois et carottes Bio	Salade verte	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre	Emmental Bio	Edam	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio
	Kiwi Bio	Clémentine Bio	Crème aux oeufs du chef au lait local	Far breton aux pruneaux au lait local	Pomme label HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jumelage Portugal	Vendredi
Semaine 12	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
Menus du 18 au 22 mars 2024	Betteraves Bio mimosa	Rosette lyonnaise et condiments	Chou blanc local râpé aux noix et Emmental	Feuilleté tomates et anchois	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne
	Jambon grill	Pilons de poulet façon texane	Steak haché Bio sauce au poivre	Brandade de morue	Nuggets de blé
	Lentilles vertes Bio	Poêlée hivernale façon ratatouille	Pommes boulangère Bio	Salade verte	Fondue d'épinards
	Chèvre local	Gouda Bio	Camembert Bio	Vache qui rit Bio	Bleu
	Banane Bio	Yaourt aux fruits local	Entremets chocolat au lait local	Pasteis de nata	Ananas label global GAP frais

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 de l'école maternelle

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - chasse aux oeufs
Semaine 13	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars
Menus du 25 au 29 mars 2024	Mousse de foie	Oeuf Bio mayonnaise	Betteraves Bio mimosa	Céleri local rémoulade	Nid de Pâques (carottes Bio et Mozzarella)
	Sauté de porc label au caramel	Lasagnes de légumes	Pizza du chef	Poisson frais du marché	Boulettes d'agneau à l'indienne
	Semoule Bio au beurre	Salade verte Bio	-	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio	Frites
	Emmental Bio	Fromage blanc sucré local	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Saint Nectaire
	Pomme Bio	Compote de pommes	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Quatre quart du chef multicolore
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.
Menus du 1er au 5 avril 2024	lundi de Pâques	Concombre local à la crème	Haricots verts Bio vinaigrette	Salade piémontaise	Salade verte à l'Emmental Bio
		Nuggets de volaille	Escalope de volaille label sauce miel et moutarde	Waterzoï de colin MSC	Sauté de boeuf à la tomate
		Petit pois Bio au jus	Riz pilaf Bio	Haricots beurre Bio persillés	Pommes rissolées
		Camembert Bio	Emmental Bio	Petit suisse sucré	Tomme blanche
		Coupe banane Bio chocolat	Yaourt aux fruits local	Salade de fruits	Roulé confiture



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 de l'école maternelle

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Street food	Vendredi
Semaine 15	8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.
Menus du 8 au 12 avril 2024	Oeuf Bio mayonnaise	Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Salade de tomates et maïs	Salade de crudité	Crêpe au fromage
	Filet de lieu MSC à la bordelaise	Mac and cheese	Rôti de porc au jus	Kebab	Steak haché
	Purée de légumes Bio	(gratin de pâtes au fromage)	Lentilles Bio	Potatoes	Chou-fleur Bio en gratin
	Saint Paulin Bio	Chanteneige Bio	Assortiment de laitages	Bûchette de chèvre Bio	Gouda Bio
	Fruit de saison HVE	Liégeois chocolat	Eclair vanille	Glace	Pomme label HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 16	15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
Menus du 15 au 19 avril 2024	Taboulé	Salade verte et croûtons	Chou-fleur Bio mimosa	Concombre local mimosa vinaigrette	 Repas de vacances
	Sauté de poulet label basquaise	Filet de hoki sauce Nantua	Chipolatas	Bruschetta tomate, petit Trôo local et Mozzarella	
	Carottes braisées Bio	Pommes vapeur locales	Flageolets	Salade verte	
	Brie	Cantadou	Saint Paulin Bio	Verre de lait local	
	Crème dessert vanille Bio	Banane Bio	Cocktail de fruits	Cookie du chef aux oeufs Bio	

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

