



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'automne

Semaine 45	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	6-nov.	7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.
Menus du 6 au 10 novembre 2023	Betteraves vinaigrette Bio  Macédoine au fromage blanc	Carottes râpées Bio vinaigrette  Chiffonnade de laitue	Céleri rémoulade -	Endives aux pommes Velouté de chou-fleur	Salade de riz, maïs et ciboulette Salade de pâtes vinaigrette
	Carbonara Macaronis	Strogonoff végétal aux champignons et haricots rouges Riz créole	Sauté de dinde à la moutarde Semoule Bio 	Cordon bleu sauce napolitaine Carottes braisées Bio 	Filet de merlu MSC sauce citron  Fondue de poireaux à la crème
	Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio 
	Fruit de saison Salade de fruits du chef	Yaourt aux fruits local  Crème dessert vanille	Fruit de saison -	Rocher coco du chef Eclair au chocolat	Banane Bio  Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Alsace	Vendredi
Semaine 46	13-nov.	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.
Menus du 13 au 17 novembre 2023	Emincé de chou chinois au fromage blanc Salade verte aux croûtons	Velouté de potiron au curry Chou-fleur au curry et sa mayonnaise	Carottes râpées Bio vinaigrette  -	Bibeleskäs  -	Cake aux légumes du chef Crêpe au fromage
	Sauté de porc label BBC  Pommes rissolées	Parmentier de légumes aux lentilles corail Salade verte vinaigrette	Steak haché sauce échalote persillée Tortis	Filet de poulet à l'alsacienne Spätzle maison	Colombo de poisson label MSC  Brocolis braisé
	Gouda Bio 	St Paulin	Assortiment de fromages	Munster	Petit suisse sucré
	Poire au chocolat Pomme cuite	Fromage blanc Bio à la confiture  Liégeois au chocolat	Fruit de saison -	Tarte alsacienne aux pommes (pommes Bio)  -	Kiwi Bio  Salade de fruits du chef



Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

Cette semaine, nous limitons les emballages et desserts en pot individuel et proposons des recettes produisant le moins possible de déchets.

Menus d'automne

Semaine 47		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
20-nov.		21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.	
Menus du 20 au 24 novembre 2023	Betteraves Bio à la vinaigrette 	Saucisson à l'ail	Salade d'endives vinaigrette	Chou-fleur Bio vinaigrette 	Céleri rémoulade	
	Velouté de poireaux	Oeuf mayonnaise	-	Haricots verts aux échalotes	Chou blanc aux pommes	
	Paella végétarienne	Pot au feu	Lamelles de kebab	Filet de colin MSC sauce aneth 	Rôti de dinde au jus	
	Riz de la paella	Légumes du pot	Frites	Coquillettes Bio 	Gratin de chou-fleur	
	Mimolette	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Ramequin de fromage blanc	Brie	
	Crème aux oeufs du chef au lait local 	Pomme Bio 	Mousse au chocolat du chef	Coupe banane Bio au chocolat 	Pudding du chef	
	Entremets spéculoos	Fruit de saison	-	Fruit de saison	Gâteau à la peau de banane	
Semaine 48		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
27-nov.		28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.	
Menus du 27 novembre au 1er décembre 2023	Carottes râpées Bio au citron 	Potage parmentier	Rillettes de colin d'Alaska MSC 	Pamplemousse	Macédoine	
	Salade verte aux croûtons	Betteraves rouges vinaigrette	-	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de lentilles	
	Flan aux oeufs salé au fromage	Boulettes aux haricots blancs à l'indienne du chef	Jambon braisé sauce forestière	Cheesburger	Poisson du marché	
	Semoule Bio sauce tomate 	Haricots verts	Risonis	Frites	Epinards à la crème	
	Edam	Vache qui rit	Camembert Bio 	Emmental Bio 	Yaourt sucré Bio 	
	Crème dessert chocolat	Kiwi Bio 	Fruit de saison	Compote pomme-banane	Salade de fruits du chef	
	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	-	Ananas au sirop	Fruit de saison	



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 élémentaire

Menus d'automne

Semaine 49		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		4-déc.	5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.
Menus du 4 au 8 décembre 2023		Velouté de potiron	Salade croquante de quinoa et légumes	Salade de pommes de terre façon grand-mère (oignon rouge, persil)	Céleri Bio au curry	Champignons à la crème
		Chou-fleur à l'échalote	Salade de riz betteraves et ciboulette	-	Coleslaw purple	Carottes râpées vinaigrette
		Gnocchis	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet	Fricassée de poisson MSC gratiné	Tartiflette
		sauce 3 fromages	Purée de carottes Bio	Endives en salade	Petits pois Bio aux oignons	Salade verte vinaigrette
		Petit suisse sucré	Fromage local	Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Bûchette de chèvre Bio
		Pomme Bio	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef	Clémentines
		Fruit de saison	Liégeois vanille	-	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison
Semaine 50		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - local et bas carbone	Vendredi
		11-déc.	12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.
Menus du 11 au 15 décembre 2023		Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons	Guacamole de carottes du chef et son toast	Salade fromagère
		Oeuf mimosa	Batavia au fromage	-	-	Chou rouge râpé aux pommes
		Saucisse label BBC	Aiguillettes de poulet crème de poireaux	Bruschetta tomate et Mozzarella	Falafel du chef sauce sauce tomate	Lasagnes de poisson
		Lentilles	Frites	Poêlée de légumes	Fondue de poireaux et carottes locaux	Salade verte
		Brie	Gouda Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre local	Fromage blanc sucré Bio
		Orange Bio	Yaourt aux fruits local	Salade de fruits (dont banane Bio)	Gâteau du chef aux oeufs Bio	Clémentines
		Fruit de saison	Yaourt sucré local	-	-	Fruit de saison



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 du restaurant scolaire

Semaine 51	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas de Noël	Vendredi
	18-déc.	19-déc.	20-déc.	21-déc.	22-déc.
Menus du 18 au 22 décembre 2023	Crêpe aux champignons	Carottes râpées Bio	Salade mexicaine	Couronne pizza feuilletée	Salade de coquillettes sauce cocktail
	Feuilleté au fromage du chef	Céleri vinaigrette	-	-	Salade de lentilles
	Boulettes de soja à la tomate et basilic	Boeuf mode	Blé Bio à la volaille et Emmental façon risotto	Burger à l'effiloché de poulet	Poisson du marché
	Boulgour Bio	Purée crocodile (pdt, brocolis et vache qui rit)	-	Pommes pin	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Gouda	Clémentines	Camembert
	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Bûche de Noël chocolat noisettes	Fruit de saison
	Banane au chocolat et amandes	Fromage blanc au miel	-	-	Dessert du chef



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

