



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Galette des rois	Vendredi
Semaine 02		8-janv.	9-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv.
Menus du 8 au 12 janvier 2024		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Bouillon de légumes vermicelles	Oeuf dur mayonnaise
		Terrine de légumes	Chiffonnade de laitue	-	-	Rillettes et cornichon
		Mac and cheese	Boulettes d'agneau au curry	Jambon grillé sauce moutarde	Sauté de dinde label à la tomate et basilic	Fricassée de poisson et de saumon à la crème
		Raclette	Purée de butternut	Semoule Bio	Chou-fleur Bio béchamel	Riz créole Bio
		Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Petit suisse sucré
		Clémentines Bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Galette des rois	Banane Bio
	Fruit de saison	Liégeois vanille	-	Fruit de saison	Fruit de saison	
Semaine 03		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas montagne	Vendredi
		15-janv.	16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.
Menus du 15 au 19 janvier 2024		Macédoine mayonnaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Endives à l'Emmental	Velouté de potiron	Crêpe au fromage
		Salade composée	Salade piémontaise	-	-	Friand au fromage
		Poulet rôti et ketchup	Filet de poisson MSC aux petits légumes	Bolognaise	Tarti"clette"	Curry de patate douce, brocolis et pois chiches
		Pommes rissolées	Haricots beurre persillés	Tortis Bio	-	Riz pilaf Bio
		Assortiment de fromages	Gouda	Camembert	Crème anglaise	Yaourt nature Bio
	Fromage blanc Bio au spéculoos	Fruit de saison Bio	Compote pomme-banane	Gâteau de Savoie	Salade de fruits	
	Entremets praliné	Pomme	-	-	Fruit de saison 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





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	22-janv.	23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.
Menus du 22 au 26 janvier 2024	Carottes vinaigrette Céleri rémoulade	Velouté de légumes à la crème -	Chou rouge Bio râpé -	Saucisson sec Betteraves Bio vinaigrette	Salade de riz Bio, maïs, dés de fromages, ciboulette Salade de perles
	Risotto aux champignons et parmesan (riz Bio)	Aiguillettes de poulet crousti cornflakes Spaghettis au beurre	Chipolatas Frites	Sauté de boeuf au paprika Carottes Bio braisées / pommes de terre Bio	Calamars à la romaine Epinards à la crème
	Mimolette	Edam Bio	Bûche mi-chèvre	Assortiment de fromages	Fromage blanc
	Flan nappé caramel Crème dessert caramel	Salade de kaki Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat -	Gâteau à la cannelle du chef Fruit de saison	Pomme HVE Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chandeleur
Semaine 05	29-janv.	30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr.
Menus du 29 janvier au 2 février 2024	Betteraves rouges Bio vinaigrette Surimi mayonnaise	Potage parmentier -	Chou blanc et pommes sauce fromage blanc au curv -	Pamplemousse Duo de céleri et carottes	Carottes râpées locales au citron Salade d'avocat
	Escalope de dinde Petits pois	Chili "sin" carne Riz créole Bio	Rôti de porc au jus Haricots verts Bio	Hachis parmentier du chef Salade verte	Poisson pané MSC Gratin de brocolis
	Fromage local	Tomme blanche	Camembert	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
	Banane Bio Fruit de saison	Ananas frais Fruit de saison	Crème aux oeufs du chef au lait local	Yaourt aux fruits local Fromage blanc à la confiture	Crêpe au sucre du chef Fruit de saison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - local et bas carbone	Vendredi
Semaine 06	5-févr.	6-févr.	7-févr.	8-févr.	9-févr.
Menus du 5 au 9 février 2024	Pâté de foie de volaille Saucisson sec	Velouté de chou-fleur Bio à la vache qui rit	Salade de pommes de terre façon grand-mère (oignon rouge, persil)	Céleri local	Coleslaw purple Salade mêlée
	Filet de lieu MSC sauce dieppoise	Boeuf bourguignon	Quiche au thon	Rôti de dinde label à la tomate	Omelette au fromage
	Pommes de terre vapeur	Carottes aux oignons / blé au beurre	Salade d'endives vinaigrette au miel	Coquillettes Bio	Panais Bio
	Cantal	Chanteneige	Mimolette Bio	Yaourt nature Bio	Fromage de chèvre
	Clémentines Bio	Crème dessert vanille Panna cotta noix de coco	Eclair au chocolat	Clafootis aux pommes HVE du chef	Banane Bio
	Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 07	12-févr.	13-févr.	14-févr.	15-févr.	16-févr.
Menus du 12 au 16 février 2024	Potage aux légumes locaux	Saucisson à l'ail et cornichons Rillettes de thon	Carottes râpées au maïs	Oeuf mayonnaise Salade mexicaine aux haricots rouges	Céleri rémoulade Salade verte mimosa
	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet crème champignons Emincé de chou vert / semoule	Pizza base tomates mozzarella Salade verte	Nuggets de blé Purée de légumes Bio	Gratin de macaronis au saumon (macaronis Bio)
	Brie Kiwi Bio	Bûche mi-chèvre Bio Donut	Saint Paulin Compote pomme	Tomme noire Roulé à la confiture Liégeois vanille	Yaourt sucré Cocktail de fruits

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- repas Belgique - comité de jumelage	Vendredi
Semaine 08	19-févr.	20-févr.	21-févr.	22-févr.	23-févr.
Menus du 19 au 23 février 2024	Crêpe aux champignons	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs	Salade d'endives aux pommes	Betteraves Bio vinaigrette
	Salade de pâtes au pesto	Céleri vinaigrette	-	-	Salade de crudités
	Gratin de pommes de terre au bœuf émincé façon hachis	Pilon mariné rôti	Lasagnes végétales au soja et légumes	Carbonade flamande	Filet de hoki MSC sauce Nantua
	-	Petits pois Bio	Salade verte	Frites	Fondue de poireaux / semoule Bio
	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	Gouda Bio	Vache qui rit	Tomme noire
Banane Bio rondelles au chocolat Fruit de saison	Pomme bio Compote pomme-poire	Salade d'orange	Gaufre de Liège	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

