



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 28	8-juil.	9-juil.	10-juil.	11-juil.	12-juil.
Menus du 8 au 12 juillet 2024	Tomates Bio au basilic	Salade de blé aux dés de jambon	Betteraves Bio vinaigrette	Oeuf mayonnaise	Melon
	Chipolatas au jus	Filet de hoki pané MSC sauce tartare	Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio	Pilons de poulet tex mex froids	Crumble légumes du sud, au parmesan et
	Semoule Bio	Gratin de chou-fleur Bio	(sauce aux pois Bio)	Salade de pommes de terre Bio	au boeuf gratiné Bio
	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré Bio	Emmental Bio râpé	Fromage frais ail et fines herbes	Brie
	Compote de fruits Bio	Fraises au sucre	Pot de glace vanille-fraise	Abricots	Gâteau au yaourt du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi - journée du smiley	Jeudi	Vendredi
Semaine 29	15-juil.	16-juil.	17-juil.	18-juil.	19-juil.
Menus du 15 au 19 juillet 2024	Concombre vinaigrette	Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique	Pastèque en dés	Carottes râpées vinaigrette Bio	Feuilleté à la viande
	Steak haché Bio aux échalotes	Boulettes de légumineuses Bio sauce tomate	Filet de colin MSC sauce au beurre	Rôti de porc label au thym	Blanquette de volaille label
	Frites	Macaronis Bio	Poêlée de légumes / semoule Bio	Petits pois Bio	Brocolis Bio
	Bûchette au chèvre	Fromage blanc local au sucre	Verre de lait local	Kiri	Fromage Bio
	Nectarine cuite rôtie au miel	Pêche	Cookie vanille smiley	Tarte aux fraises du chef	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 du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas froid
Semaine 30	22-juil.	23-juil.	24-juil.	25-juil.	26-juil.
Menus du 22 au 26 juillet 2024	Salade verte au fromage vinaigrette	Melon	Radis et beurre	Macédoine de légumes mayonnaise	Duo de tomates et concombre Bio sauce bulgare
	Filet de poisson pané MSC et citron Boulgour Bio	Sauté de boeuf provençal Purée de carottes Bio	Omelette Bio Pommes sautées Bio	Tomates farcies maison Riz créole Bio	Rôti de dinde froid et ketchup Salade de tortis Bio
	Verre de lait local	Gouda Bio	Chanteneige nature	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
	Brugnon	Gâteau à l'abricot du chef	Salade de fruits frais	Cône glacé vanille chocolat	Ananas au coulis de caramel
	Lundi	Mardi	Mercredi - repas parisien	Jeudi	Vendredi
Semaine 31	29-juil.	30-juil.	31-juil.	1-août	2-août
Menus du 29 juillet au 2 août 2024	Pastèque et melon en salade	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)	Champignons de Paris à la crème	Tomates Bio vinaigrette et ciboulette	Betteraves rouges Bio à la crème
	Boule au veau sauce curry Frites	Filet de lieu MSC au coulis de crustacés Gratin de courgettes Bio	Sandwich jambon-beurre baguette Chips	Quiche lorraine Salade verte Bio	Lasagnes aux petits légumes Salade verte Bio
	Brie	Vache qui rit Bio	Camembert Bio	Assortiment de fromages	Gouda
	Entremets chocolat au lait Bio	Fruit de saison Bio	Flan parisien	Cocktail de fruits	Abricots

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 centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 32	5-août	6-août	7-août	8-août	9-août
Menus du 5 au 9 août 2024	Concombre Bio bulgare	Salami et beurre	Melon	Friand au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette
	Calamars à la romaine	Aiguillettes de poulet aux herbes	Poisson du jour MSC sauce à l'aneth	Oeuf Bio mayonnaise	Sauté de porc
	Spaghettis Bio au beurre	Gratin dauphinois maison aux pommes de terre Bio	Riz pilaf Bio	Salade de pommes de terre (pdt, tomates, maïs, mayonnaise, gruyère, cornichons)	Ratatouille fraîche
	Chèvre	Verre de lait local	Emmental Bio	Yaourt nature sucré Bio	Coulommiers
	Pot de glace	Fruit de saison Bio	Compote de fruits	Pêche	Panna cotta aux fruits rouges
Semaine 33	12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
Menus du 12 au 16 août 2024	Salade de perles	Rillettes de thon sur toast	Betteraves vinaigrette Bio	Assomption	Pastèque
	Escalope de volaille label au colombo	Boulettes au bœuf sauce tomate	Filet de poisson MSC au citron		Parmentier de pommes de terre au soja
	Poêlée de brocolis aux oignons	Haricots verts Bio en persillade	Semoule Bio		Salade verte Bio
	Fromage blanc sucré	Assortiment de fromages	Contentin nature		Saint Paulin Bio
	Fruit de saison Bio	Crumble aux fruits d'été du chef	Nectarine		Bâtonnet de glace



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 centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi – repas froid	Mercredi	Jeudi –	Vendredi
Semaine 34	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août
Menus du 19 au 23 août 2024	Crêpe au fromage	Tomates Bio vinaigrette	Radis et beurre	Salade de haricots verts Bio au thon	Pâté de campagne et cornichon
	Nuggets de blé et ketchup	Jambon blanc	Haché au veau au thym	Rôti de boeuf et ketchup	Poisson du jour MSC sauce basilic
	Carottes Vichy Bio	Salade de riz Bio tomates, poivrons, maïs	Coeur de blé Bio	Frites	Pommes vapeur Bio et tomates provençales locales
	Edam Bio	Yaourt nature sucré Bio	Carré frais	Camembert Bio	Assortiment de fromages
	Fruit de saison Bio	Moelleux chocolat maison	Glace	Salade de fruits frais	Melon jaune
	Lundi	Mardi	Mercredi – repas froid	Jeudi	Vendredi
Semaine 35	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août
Menus du 26 au 30 août 2024	Concombre Bio vinaigrette	Taboulé	Melon	Tomates Bio à la feta	Oeuf dur mayonnaise
	Saucisse de volaille grillée	Filet de poisson fish and chips sauce tartare	Rôti de porc label froid	Couscous végétarien	Steak haché Bio sauce tomate
	Pommes noisettes	Ratatouille	Salade de pâtes Bio	à la semoule Bio	Purée de légumes du chef Bio
	Saint Nectaire	Verre de lait local	Fromage de chèvre	Emmental Bio	Assortiment de fromages
	Compote Bio	Fruit de saison Bio	Crème dessert	Donut	Riz au lait local à la vanille

api

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

