



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'été

	Lundi – c'est la rentrée !	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Menus du 2 au 6 septembre 2024	Concombre Bio vinaigrette	Melon	Betteraves Bio vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons
	Steak haché Bio au ketchup	Omelette nature Bio	Cordon bleu sauce napolitaine	Sauté de porc label aux carottes et thym	Poisson frais du marché sauce citron
	Pommes rissolées	Petits pois Bio aux oignons	Semoule Bio	Coquillettes Bio	Courgettes braisées Bio
	Brie	Yaourt nature Bio	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Tomme noire
	Pot de glace vanille fraise	Moelleux chocolat	Salade de fruits	Compote de pommes Bio	Abricots
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Menus du 9 au 13 septembre 2024	Pastèque	Mousse de foie et cornichons	Radis et beurre	Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé Bio
	Sauté de poulet label aux olives	Colombo de poisson label MSC	Chipolatas Bio aux herbes	Bruschetta tomate, Mozzarella et moutarde	Rôti de porc label
	Duo de brocolis et pommes de terre Bio	Riz Bio pilaf	Frites	Salade verte Bio	Poêlée de courgettes Bio et aubergines
	Gouda Bio	Saint Paulin Bio	Camembert Bio	Vache qui rit Bio	Verre de lait local
	Fromage blanc local à la confiture	Nectarine Bio	Milkshake aux fruits au lait local	Mousse au chocolat du chef	Prunes

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 du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'été

	Lundi	Mardi – repas Océanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 38	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
Menus du 16 au 20 septembre 2024	Salade composée de concombre Bio, maïs Bio vinaigrette	Salade verte	Melon	Salade de tomates Bio vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
	Gratin malouin (haricots blancs, pommes de terre, chou-fleur, chapelure, Emmental)	Sauté de poulet fafa à la coco Duo courgettes et carottes grillés	Lamelles d'encornets ail et persil Riz Bio	Sauté de boeuf Bio aux olives	Carbonara de saumon
	Mimolette	Assortiment de fromages	Bûche mi-chèvre	Haricots verts Bio	Coquillettes Bio
	Flan nappé caramel	Lamingtons	Compote	Fromage blanc Bio	Fromage local
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.
Menus du 23 au 27 septembre 2024	Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Melon	Concombre Bio vinaigrette	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Crêpe au fromage
	Tajine aux boulettes à l'agneau aux épices Semoule Bio	Filet de merlu MSC sauce estragon Brocolis Bio	Hachis parmentier Bio du chef Salade verte Bio	Jambon blanc label Frites	Chili sin de patates douces, haricots rouges et poivrons -
	Mimolette	Emmental Bio	Camembert	Carré frais	Yaourt sucré Bio
	Banane Bio	Quatre quart du chef	Crème aux oeufs du chef au lait local	Bâtonnet de glace fraise-vanille	Prunes

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 – école maternelle

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Le Grand Repas	Vendredi
Semaine 40	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.	4-oct.
Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024	Salade de pommes de terre et cornichons	Salade Coleslaw Bio	Salade de blé au maïs	Soupe de tomates et croûtons de pain à l'ail	Rillettes de poisson MSC
	Beignets de poisson sauce tartare	Galette à l'avoine et curry du chef	Quiche du chef	Poitrine de porc aux épices, jus de viande à la sauge	Sauté de boeuf BBC aux champignons
	Haricots verts Bio	Purée de potimarron Bio	Salade verte Bio	Petit épeautre façon risotto aux champignons et carottes rôties, beurre de sauge	Coquillettes Bio
	Cantal AOP	Camembert Bio	Tomme blanche	Sainte Maure (ou Selles-sur-Cher)	Gouda Bio
	Raisin	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Panna cotta au coulis	Compote pomme-prune
Semaine 41	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.	11-oct.
Menus du 7 au 11 octobre 2024	Salade de perles au surimi	Butternut râpée au fromage blanc	Saucisson à l'ail et cornichons	Potage de légumes Bio	Toast au fromage local et salade
	Couscous au poulet label	Pain de viande rôti	Filet de colin MSC pané sauce tomate	Crumble au chèvre, courge et carottes	Filet de poisson du marché
	Légumes / semoule Bio	Frites	Petits pois Bio	Salade verte locale	Gratin de chou-fleur Bio et pommes de terre
	Coulommiers	Assortiment de fromages	Saint Paulin Bio	Verre de lait Bio et local	Petit suisse sucré
	Banane Bio	Entremets chocolat au lait Bio	Fruit de saison	Poire HVE cuite pochée à la cannelle	Salade de fruits 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



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle



Street food, street good

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
Semaine 42	Menus du 14 au 18 octobre 2024	Céleri râpé Bio vinaigrette	Betteraves Bio mimosa	Salade mexicaine	Radis rose et beurre	Samoussas et sauce blanche
		Mac and cheese Bio	Croque-Monsieur au chèvre	Pita falafels du chef et sa sauce blanche	Burisotto	Poisson frais du marché
		à la courge butternut	Salade verte	Salade verte	de potiron et lardons	Haricots verts Bio
		Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Assortiment de fromages	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio
		Fruit de saison	Cookie à la carotte et chocolat	Kiwi Bio	Raisin	Crêpe wrap façon Tatin
	Banane Bio au chocolat et amandes	-	-	Fruit de saison	Compote pomme-poire	

Menus d'automne



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

