



# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

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	
	Pastèque	Chiffonnade de laitue	-	Salade coleslaw Bio	Salade de pommes de terre Bio	
	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	
	Pot de glace vanille chocolat	Moelleux caramel	-	Nectarine rôtie au miel	Fruit de saison	
	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	
	Céleri Bio rémoulade	Rillettes de poisson MSC du chef	-	Melon	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	
	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		
Fromage blanc local au caramel	Fruit de saison	-	Panna cotta fruits rouges	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 élémentaire

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 de tomates et maïs	Salade verte 	Melon -	Salade de tomates Bio vinaigrette  Champignons à la crème	Oeuf dur mayonnaise Rillettes et cornichon
	Grafin 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  Haricots verts Bio 	Carbonara de saumon Coquillettes Bio 
	Mimolette	Assortiment de fromages	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc Bio 	Fromage local 
	Flan nappé caramel Yaourt aux fruits	Lamingtons -	Compote -	Eclair chocolat Eclair vanille	Raisin Fruit de saison
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 Radis et beurre	Melon Céleri Bio rémoulade 	Concombre Bio vinaigrette  -	Salade de tomates au basilic et huile d'olive Pastèque	Crêpe au fromage Friand 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  Fruit de saison	Quatre quart du chef Crumble aux pommes HVE 	Crème aux oeufs du chef au lait local  -	Bâtonnet de glace fraise-vanille Bâtonnet de glace vanille-chocolat	Prunes 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 du restaurant scolaire – école élémentaire

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



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



### 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
		Champignons à la crème	Macédoine bulgare aux oeufs durs	-	Céleri vinaigrette	Clafoutis provençal
		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

