



Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – chasse aux oeufs	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi tout Bio
Semaine 17		21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.
Menus du 21 au 25 avril 2025	Férié		Salade parisienne (salade verte, jambon, croûtons)	Oeuf label mayonnaise	Salade de haricots verts Bio à l'échalote	Carottes Bio râpées vinaigrette
			Blanquette de poisson MSC	Sauté de poulet label à l'olive	Flan tomate, Emmental, Mozzarella	Steak haché au boeuf Bio
			Carottes Bio poêlées	Purée de courgettes	Salade verte	Frites Bio
			Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Camembert Bio
			Nid de Pâques du chef	Banane	Crêpes du chef au sucre	Compote pomme Bio et banane Bio du chef
	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 18		28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai
Menus du 28 avril au 2 mai 2025		Céleri rémoulade Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette	Toast au chèvre local	Férié	Concombre Bio au fromage blanc et ciboulette
		Omelette au fromage (oeufs Bio)	Veau Marengo	Filet de merlu MSC sauce ciboulette		Cordon bleu
		Gratin de brocolis et pommes de terre Bio	Tortis Bio	Courgettes braisées		Petits pois aux carottes Bio
		Camembert Bio	Mimolette	Saint Nectaire AOP		Yaourt local aromatisé
		Fromage blanc Bio à la confiture	Fruit de saison Bio	Ile flottante au lait Bio		Compote de pommes HVE 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





Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai
Menus du 5 au 9 mai 2025	Chou-fleur Bio vinaigrette	Concombre vinaigrette	Rosette et cornichons	Férié	Courgettes râpées
	Bolognaise Bio	Chili sin carne	Gratin de poisson (colin MSC, crevettes et moules)		Jambon grillé sauce moutarde
	Spaghettis Bio	Riz IGP de Camargue	Purée de carottes Bio		Haricots beurre
	Emmental râpé Bio	Carré de Ligueil	Chanteneige Bio		Fromage blanc Bio
	Banane Bio	Entremets vanille Bio	Fruit de saison		Cake marbré au chocolat du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 20	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai
Menus du 12 au 16 mai 2025	Salade verte locale au maïs et croûtons	Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette	Terrine de légumes du chef	Tomates et Mozzarella vinaigrette Bio	Taboulé
	Saute de poulet label rôti	Chipolatas label aux herbes	Emincé de boeuf	Risotto Bio	Poisson frais du marché MSC
	Ratatouille	Pommes sautées	Nouilles	-	Epinards Bio béchamel
	Vache qui rit Bio	Gouda Bio	Camembert Bio	Verre de lait local et Bio	Bûche mi-chèvre
	Fromage blanc local au spéculoos	Coupe de fraises	Liégeois au chocolat	Clafoutis aux abricots du chef au lait Bio	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





Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

		Lundi tout Bio	Mardi – journée des abeilles	Mercredi	Jeudi – journée de la biodiversité	Vendredi
Semaine 21	Menus du 19 au 23 mai 2025	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai
		Petit pois Bio à la Feta AOP	Salade chèvre miel (salade HVE)	Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre Bio sauce fromage blanc et ciboulette	Rillettes et cornichons
		Pasta party, sauce aux trois fromages Bio	Rôti de porc label laqué au miel	Hot dog	Sauté de boeuf Bio aux olives	Cake au thon à la provençale (aux oeufs Bio)
		Coquillettes Bio	Aubergine grillée au parmesan AOP	Frites de patate douce Bio du chef	Gratin de courgettes Bio béchamel	Salade verte HVE
		Vache qui rit Bio	Tomme noire	Coulommiers	Edam Bio	Yaourt local
	Banane Bio	Far breton aux pommes HVE et au miel	Compote pomme HVE et poire HVE du chef	Riz au lait au chocolat (lait Bio)	Pastèque	
Semaine 22	Menus du 26 au 30 mai 2025	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai
		Salade Coleslaw Bio	Salade grecque (tomate, concombre, Feta, oignon rouge, olives)	Duo de melon et pastèque	Férié	Fermé
		Pilon de poulet rôti au cola Bio	Parmentier végétal aux pois Bio	Fajitas à l'égéné de boeuf Bio, poivrons et épices		
		Potatoes Bio	Salade verte HVE	Salade verte HVE		
		Saint Paulin Bio	Cantal AOP	Cheddar		
	Brownie (farine et oeuf Bio)	Pot glacé vanille fraise	Pomme Bio cuite au four			
	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





Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
Menus du 2 au 6 juin 2025	Tomates local vinaigrette	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne	Courgettes râpées à l'ail	Melon	Wrap au jambon et crudités
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux risonis et courgettes Bio)	Sauté de boeuf Bio aux poivrons	Quiche au poulet label	Oeufs durs Bio gratinés à la béchamel	Couscous de la mer (poisson MSC)
	Yaourt nature Bio	Haricots verts Bio à l'ail	Salade verte locale	Chou-fleur poêlé	Légumes couscous / semoule Bio
	Bâtonnet de glace vanille	Mimolette Bio	Tomme blanche	Cantal AOP	Bûche de chèvre locale
		Smoothie de fraises locales au lait Bio	Compote pomme HVE et pêche du chef	Gâteau au yaourt du chef	Rondelles de banane Bio au chocolat
Semaine 24	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi – repas Afrique
Menus du 9 au 13 juin 2025	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
	Férieré	Toast au chèvre et salade verte Bio	Saucisson à l'ail et cornichon	Melon	Salade tunisienne (concombre, poivrons grillés, tomates, ail, oignon et épices)
		Calamars à la romaine sauce tartare Bio	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc	Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Poulet yassa (oignon, ail, piment, citron, moutarde)
		Purée provençale à la courgette Bio	Riz créole Bio	sauce blanche / Salade verte Bio	Patate douce rôtie
		Yaourt sucré Bio	Chanteneige Bio	Fromage de chèvre local	Brie
Salade de fraises et nectarines Bio		Pêche	Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Tarte congolaise à la banane	

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





Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'été

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 25	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin
Menus du 16 au 20 juin 2025	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette	Melon local	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Concombre Bio vinaigrette	Pizza au fromage
	Pilons de poulet Bio au jus	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Rôti de porc label au jus et thym	Curry de boeuf local	Poisson frais du marché MSC
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre vapeur Bio	Boulgour Bio	Courgettes Bio	Duo de carotte Bio et fenouil braisés
	Vache qui rit Bio	Bûche mi-chèvre	Carré de l'Est	Verre de lait local	Camembert Bio
	Abricots Bio	Yaourt vanille Bio	Fruit de saison Bio	Fondant chocolat et haricots rouges	Smoothie banane Bio et fruits rouges
Semaine 26	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin
Menus du 23 au 27 juin 2025	Pastèque Bio	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichons	Tomates Bio à la Mozzarella	Carottes Bio râpées au citron
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup	Boulettes au veau sauce napolitaine	Chipolatas label sauce barbecue	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes
	Salade verte Bio	Purée de carottes Bio	Blé Bio aux petits légumes	Haricots verts Bio à l'ail	Ratatouille du chef
	Emmental Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	Fromage local
	Compote pomme Bio	Salade de melon	Fruit de saison	Roulé du chef à la confiture de fraises	Timbale de glace vanille fraise

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 27	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.
Menus du 30 juin au 4 juillet 2025	Oeuf dur Bio mayonnaise 	Concombre Bio Bulgare 	Tomates Bio vinaigrette 	Melon local 	
	Poisson MSC sauce basilic 	Courgettes farcies à l'égréné de pois Bio 	Nuggets de volaille	Cheeseburger du chef ketchup du chef	
	Brocolis Bio aux oignons 	Riz Bio 	Purée d'aubergine	Frites	Repas de vacances
	Mimolette	Gouda Bio 	Camembert Bio 	Yaourt nature Bio 	
	Pastèque Bio 	Rose des sables	Fromage blanc local à la confiture 	Glace au chocolat	

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

