



# Ville d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

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) Radis roses et beurre	Oeuf label mayonnaise	Salade de haricots verts Bio à l'échalote Terrine de légumes	Carottes Bio râpées vinaigrette Salade de tomates Bio au basilic	
			Blanquette de poisson MSC Carottes Bio poêlées	Sauté de poulet label à l'olive Purée de courgettes	Flan tomate, Emmental, Mozzarella Salade verte	Steak haché au boeuf Bio 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
			28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai
Menus du 28 avril au 2 mai 2025		Céleri rémoulade Bio Chou blanc Bio à la vinaigrette	Betteraves Bio à la vinaigrette Macédoine de légumes vinaigrette	Toast au chèvre local	Férié	Concombre Bio au fromage blanc et ciboulette Radis noir râpé vinaigrette	
		Omelette au fromage (oeufs Bio) Gratin de brocolis et pommes de terre Bio	Veau Marengo Tortis Bio	Filet de merlu MSC sauce ciboulette Courgettes braisées		Cordon bleu 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	
		-	-	-		Ananas rôti	

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 élémentaire

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	Férial	Courgettes râpées
	Haricots verts Bio vinaigrette	Salade verte HVE, croûtons et Emmental	-		Radis roses et beurre
	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 Liguail	Chanteneige Bio		Fromage blanc Bio
	Banane Bio	Entremets vanille Bio	Fruit de saison		Cake marbré au chocolat du chef
	Fruit de saison Bio	Entremets chocolat Bio	-		-
	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
	Carottes Bio à la vinaigrette	Salade de haricots verts Bio	-	Concombre vinaigrette Bio	Salade de lentilles Bio
	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
Fromage blanc local aux copeaux de chocolat	Fruit de saison Bio	-	Clafoutis aux pommes du chef au lait Bio	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





# Ville d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

Semaine 21		Lundi tout Bio	Mardi – journée des abeilles	Mercredi	Jeudi – journée de la biodiversité	Vendredi
Menus du 19 au 23 mai 2025		19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai
Semaine 21	Petit pois Bio à la Feta AOP	Bio	Salade chèvre miel (salade HVE)	Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre Bio sauce fromage blanc et ciboulette	Rillettes et cornichons
	Poireau Bio vinaigrette	Bio		-		Oeuf dur Bio mayonnaise
	Pasta party, sauce aux trois fromages Bio	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	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	Bio	Tomme noire	Coulommiers	Edam Bio	Yaourt local
Banane Bio	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
Fruit de saison Bio	Bio					Fruit de saison
Semaine 22		Lundi – repas Amérique	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 26 au 30 mai 2025		26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai
Semaine 22	Salade Coleslaw Bio	Bio	Salade grecque (tomate, concombre, Feta, oignon rouge, olives)	Duo de melon et pastèque		
	-		Pamplemousse au sucre	-		
	Pilon de poulet rôti au cola Bio	Bio	Parmentier végétal aux pois Bio	Fajitas à l'égéné de boeuf Bio, poivrons et épices		
	Potatoes Bio	Bio	Salade verte HVE	Salade verte HVE	Férié	Fermé
Saint Paulin Bio	Bio	Cantal AOP	Cheddar			
Brownie (farine et oeuf Bio)	Bio	Pot glacé vanille fraise	Pomme Bio cuite au four			
-		Pot glacé vanille chocolat	-			

Produit Biologique Bio

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 élémentaire

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
	Concombre Bio sauce fromage blanc local et ciboulette	Salade de blé Bio	-	Salade waldorf (céleri branche, pomme HVE, raisins secs et noix)	Wrap au fromage et carottes Bio
	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
	Yaourt nature Bio	Mimolette Bio	Tomme blanche	Cantal AOP	Bûche de chèvre locale
Bâtonnet de glace vanille	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	
Bâtonnet de glace chocolat	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison	
Semaine 24	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
Menus du 9 au 13 juin 2025	Férié	Toast au chèvre et salade verte Bio	Saucisson à l'ail et cornichon	Melon	Salade tunisienne (concombre, poivrons grillés, tomates, ail, oignon et épices)
	Férié	Cake aux olives au oeufs Bio	-	Radis croque au sel	Poulet yassa (oignon, ail, piment, citron, moutarde)
	Férié	Calamars à la romaine sauce tartare Bio	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc	Burritos de haricots rouges et égrené de pois Bio gratiné	Patate douce rôtie
	Férié	Purée provençale à la courgette Bio	Riz créole Bio	sauce blanche / Salade verte Bio	Brie
	Férié	Yaourt sucré Bio	Chanteneige Bio	Fromage de chèvre local	Tarte congolaise à la banane
Férié	Salade de fraises et nectarines Bio	-	Pêche	-	

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 élémentaire

Menus d'été

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 25</b>	<b>16-juin</b>	<b>17-juin</b>	<b>18-juin</b>	<b>19-juin</b>	<b>20-juin</b>
<b>Menus du 16 au 20 juin 2025</b>	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette	Melon local	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Concombre Bio vinaigrette	Pizza au fromage
	Salade de pepinette Bio, pesto rouge et Parmesan	Tomates Bio vinaigrette	-	Radis et beurre	Pizza au jambon
	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
	Fruit de saison Bio	Yaourt Bio	-	Fondant citron et pois chiches	Fruit de saison Bio
<b>Lundi tout Bio</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	
<b>Semaine 26</b>	<b>23-juin</b>	<b>24-juin</b>	<b>25-juin</b>	<b>26-juin</b>	<b>27-juin</b>
<b>Menus du 23 au 27 juin 2025</b>	Pastèque Bio	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichons	Tomates Bio à la Mozzarella	Carottes Bio râpées au citron
	Concombre Bio à la bulgare	Taboulé	-	Gaspacho vert (concombre, courgette, basilic et Ricotta)	Radis et beurre
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup	Boulettes au veau sauce nantaise	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	
-	Salade de fruits	-	Roulé du chef à la confiture d'abricots	Timbale de glace vanille 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





## Ville d'Azay le Rideau

### Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

Semaine 27	Lundi 30-juin	Mardi 1-juil.	Mercredi 2-juil.	Jeudi 3-juil.	Vendredi 4-juil.
Menus du 30 juin au 4 juillet 2025	Oeuf dur Bio mayonnaise 	Concombre Bio Bulgare 	Tomates Bio vinaigrette 	Melon local 	
	Rosette et beurre	Salade de crudités Bio 	-	-	
	Poisson MSC sauce basilic 	Courgettes farcies à l'égréné de pois Bio 	Nuggets de volaille	Cheeseburger du chef ketchup du chef	Repas de vacances
	Brocolis Bio aux oignons 	Riz Bio 	Purée d'aubergine	Frites	
	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

