



Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

	Lundi		Mardi tout Bio		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine 36	1-sept.		2-sept.		3-sept.		4-sept.		5-sept.	
Menus du 1 au 5 septembre 2025	Tomates Bio vinaigrette		Betteraves Bio vinaigrette		Rillettes de colin MSC		Pastèque Bio		Salade de riz Bio et poivrons	
	Chiffonnade de laitue		Haricots verts Bio vinaigrette		-		Melon Bio		Salade de perles au maïs	
	Bolognaise Bio		Tortilla pommes de terre locales aux herbes aux oeufs Bio		Sauté de porc Bio à la provençale		Pilon de poulet aux herbes		Filet de merlu MSC sauce citron	
	Tortis HVE		Courgettes Bio braisées		Semoule Bio		Pommes risolées Bio		Tomates provençales local	
	Brie		Edam Bio		Tomme noire		Verre de lait Bio		Yaourt nature sucré local	
	Glace		Salade de fruits frais Bio		Pêche Bio		Fromage blanc Bio sucré		Clafoutis aux abricots du chef	
	-		Fruit de saison Bio		-		Yaourt arome local		Clafoutis aux pruneaux du chef	
	Lundi		Mardi		Mercredi tout Bio		Jeudi		Vendredi	
Semaine 37	8-sept.		9-sept.		10-sept.		11-sept.		12-sept.	
Menus du 8 au 12 septembre 2025	Taboulé (semoule HVE)		Concombre Bio vinaigrette		Chou-fleur Bio à l'échalote		Pastèque Bio		Carottes Bio râpées vinaigrette	
	Salade de haricots blancs		Salade de tomate Bio vinaigrette		-		Pastèque Bio		Chou rouge, raisins et pommes (pommes Bio)	
	Sauté de dinde label		Sauté de porc au jus		Steak haché Bio sauce au poivre		Pasta party sauce aux petits pois et Mozzarella		Poisson frais	
	Haricots beurre persillés		Riz IGP pilaf		Gratin dauphinois (pommes de terre Bio)		Coquillettes HVE		Poêlée de courgettes Bio et aubergines Bio	
	Gouda Bio		Carré Ligeil		Camembert Bio		St Paulin		Fromage blanc local sucré	
	Raisin blanc		Compote de pommes HVE et abricots		Pomme Bio		Liégeois au chocolat		Quatre quart du chef	
Fruit de saison Bio		Pêche rôtie au miel		-		Liégeois à la vanille		Moelleux au citron		

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 38		Semaine 39							
Menus du 15 au 19 septembre 2025		Menus du 22 au 26 septembre 2025							
Lundi – repas bas carbone		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – repas violet	
15-sept.		16-sept.		17-sept.		18-sept.		19-sept.	
Salade de lentilles Bio		Salade de cervelas vinaigrette		Courgettes Bio râpées aux raisins		Salade de tomates vinaigrette Bio		Velouté de betteraves rouges Bio et chou rouge au fromage et croûtons	
-		Terrine de poisson MSC		-		Carottes Bio à l'orientale		-	
Flan de courgettes (oeufs Bio)		Pilon de poulet rôti mariné		Carbonara de poisson MSC		Tajine aux boulettes à l'agneau		Hachis parmentier avec sa purée violette Bio	
Semoule Bio		Carottes Bio au cumin		Coquillettes Bio		Frites		-	
Verre de lait Bio		Mimolette		Bûche mi-chèvre		Yaourt Local nature sucré		Brie	
Fruit de saison Bio		Coupe de banane Bio chocolat		Crème dessert vanille		Compote pomme Bio banane Bio		Tarte aux myrtilles	
-		Fruit de saison		-		Poire au sirop		-	
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi tout Bio		Vendredi	
22-sept.		23-sept.		24-sept.		25-sept.		26-sept.	
Salade de coquillettes Bio sauce cocktail		Concombre Bio vinaigrette		Salade de tomates au basilic et huile d'olive		Melon Bio		Toast au chèvre local	
Salade de perles Bio océane		Salade de champignons frais sauce fromage blanc		-		Pastèque Bio		Tarte fine à la tomate	
Omelette au jambon		Couscous de pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées		Sauté de dinde, citron et gingembre		Lasagnes à la bolognaise du chef (boeuf Bio)		Poisson du jour MSC	
Petits pois au jus		Semoule Bio		Butternut rôtie		Salade verte Bio		Haricots beurre persillés	
Cantal AOP		Tomme blanche		Camembert Bio		Emmental Bio		Yaourt sucré	
Abricots Bio		Ile flottante au lait Bio		Pain perdu caramélisé du chef (lait Bio)		Ananas Bio rôti		Salade de fruits du chef	
Fruit de saison Bio		Mousse au citron		-		Compote du chef 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 d'automne

		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 40		29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025		Melon Bio	Taboulé (semoule Bio)	Salade de riz Bio à la Mimolette	Effiloché d'endives vinaigrette	Concombre Bio sauce bulgare
		oui car il vont tous prendre du melon	Salade de pommes de terre Bio et cornichons	-	Céleri aux pommes (pommes Bio)	Tomates Bio vinaigrette
		Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet Bio	Quiche potimarron et fromage	Mac en cheese au fromage et courgette Bio	Fricassée de poisson MSC gratinée
		Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio	Salade verte	(pâtes Bio)	Chou-fleur Bio rôti
		Cantal AOP	Gouda Bio	Chanteneige Bio	Verre de lait local	Fromage de chèvre
Menus du 6 au 10 octobre 2025		Compote de pommes Bio	Banane Bio	Poire HVE	Bâtonnet de glace	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake
		Compote pomme banane Bio	Fruit de saison Bio	-	-	-
		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – le grand repas	Vendredi
		6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
		Carottes Bio râpées façon malthaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Concombre Bio vinaigrette	Gourmandise à la betterave rouge au poivre gamay, brandade légère au sel fumé	Saucisson sec et cornichons
		Céleri Bio rémoulade	Salade de lentilles Bio vinaigrette	-	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrette, roquette et jus de rôti au vinaigre de Xérès	Oeuf Bio mimosa
		Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf Bio à la provençale	Bruschetta tomates locale et Mozzarella	Fricassée de champignons, échalotes et citron confit	Poisson MSC meunière
		Frites	Poêlée de courgettes Bio et aubergines Bio	Salade verte	Fromage de chèvre frais, salade d'herbes fraîches / Melba au miel et au pollen de fleurs, vinaigrette à la propolis	Grafin de brocolis Bio
		Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Macaronade aux pommes et poires tapées, chantilly et coulis de pruneau parfumé au jus de yuzu	Tomme noire
		Poire HVE pochée	Crème aux oeufs au lait Bio	Fromage blanc Bio à la confiture	-	Salade de fruits du chef
		Compote de pommes HVE	Crème au chocolat 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





Les
Rencontres
du
Goût

Ville d'Azay le Rideau Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

menu inversé

Semaine 42	Lundi 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Jeudi 16-oct.	Vendredi tout Bio 17-oct.
Menus du 13 au 17 octobre 2025	Salade verte aux croûtons vinaigrette	Ile flottante et son crémeux à la carotte	Tarte au fromage Bio et lait Bio du chef	Chou à la crème salé au jambon	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette
	Salade Coleslaw	-	-	-	Chou blanc Bio rémoulade
	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Sauté de boeuf aux olives	Brandade de colin (pomme de terre Bio)
	Riz Bio pilaf	Potimarron rôti	Clafoutis aux brocolis Bio	Carottes braisées	Salade verte Bio
	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio	Gouda Bio	Yaourt local sucré	Camembert Bio
	Taboulé sucré pomme, poire et amandes torréfiées	Banane Bio	Pomme Bio	Petit fantôme craquant (meringue)	Compote pomme et poire Bio
		Fruit de saison			Cocktail de fruits au sirop

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

