



Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'été

Semaine 36	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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 
	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
Semaine 37	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi
	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 
	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 Ligueil	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

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

Semaine 38		Lundi – repas bas carbone		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – repas violet	
Menus du 15 au 19 septembre 2025	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		
	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		
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi tout Bio		Vendredi		
Semaine 39		22-sept.		23-sept.		24-sept.		25-sept.		26-sept.	
Menus du 22 au 26 septembre 2025	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail		Concombre Bio vinaigrette		Salade de tomates au basilic et huile d'olive		Melon Bio		Toast au chèvre local		
	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		Ananas Bio rôti		Ananas Bio rôti		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 d'automne

Semaine 40		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025		29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
		Melon Bio	Taboulé (semoule Bio)	Salade de riz Bio à la Mimolette	Effiloché d'endives vinaigrette	Concombre Bio sauce bulgare
		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
		Compote de pommes Bio	Banane Bio	Poire HVE	Bâtonnet de glace	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake
Semaine 41		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – le grand repas	Vendredi
Menus du 6 au 10 octobre 2025		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 comichons
		Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf Bio à la provençale	Bruschetta tomates locale et Mozzarella	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrette, roquette et jus de rôti au vinaigre de Xérès	Poisson MSC meunière
		Frites	Poêlée de courgettes Bio et aubergines Bio	Salade verte	Fricassée de champignons, échalotes et citron confit	Gratin de brocolis Bio
		Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre frais, salade d'herbes fraîches / Melba au miel et au pollen de fleurs, vinaigrette à la propolis	Tomme noire
		Poire HVE pochée	Crème aux oeufs au lait Bio	Fromage blanc Bio à la confiture	Macaronade aux pommes et poires tapées, chantilly et coulis de pruneau parfumé au jus de yuzu	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





Les
Rencontres
du
Goût

Ville d'Azay le Rideau

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

menu inversé					
Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
13-oct.		14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.
Semaine 42	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	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

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

