



# Ville d'Azay le Rideau

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

Semaine 28		Lundi 7-juil.	Mardi 8-juil.	Mercredi tout Bio 9-juil.	Jeudi - repas froid 10-juil.	Vendredi 11-juil.
Menus du 7 au 11 juillet 2025		Tomates Bio au basilic	Salade de blé aux dés de jambon	Concombre Bio à la bulgare	Oeuf mayonnaise	Melon
		Chipolatas grillées	Filet de hoki pané MSC sauce tartare	Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio	Pilons de poulet tex mex froids	Crumble légumes du Sud, au Parmesan
		Semoule Bio	Gratin de chou-fleur Bio	(sauce aux pois Bio)	Salade de pommes de terre Bio	au boeuf gratiné Bio
		Saint Nectaire	Yaourt nature sucré Bio	Emmental Bio râpé	Fromage frais ail et fines herbes	Brie
		Pot de glace Vanille-fraise	Fraises au sucre	Compote de pommes Bio	Abricots	Gâteau au yaourt du chef
Semaine 29		Lundi 14-juil.	Mardi - repas bas carbone 15-juil.	Mercredi 16-juil.	Jeudi 17-juil.	Vendredi 18-juil.
Menus du 14 au 18 juillet 2025			Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique	Pastèque en dés	Carottes râpées vinaigrette Bio	Feuilleté à la viande (viande de porc)
			Boulettes de légumineuses Bio sauce tomate	Filet de colin MSC sauce au beurre	Rôti de porc au thym	Blanquette de volaille label
			Macaronis Bio	Semoule Bio	Petits pois Bio	Brocolis Bio
			Fromage blanc Bio au sucre	Verre de lait local	Kiri	Tomme grise
			Pêche Bio	Compote pomme abricot du chef	Tartellette aux fraises du chef	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 centre de loisirs

Menus d'été

Semaine 30	Lundi 21-juil.	Mardi tout Bio 22-juil.	Mercredi 23-juil.	Jeudi 24-juil.	Vendredi - repas froid 25-juil.
Menus du 21 au 25 juillet 2025	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon Bio	Salade de pommes de terre	Salade verte au fromage vinaigrette	Duo de tomates et concombre Bio sauce bulgare
	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de boeuf Bio provençal	Omelette Bio du chef	Tomates farcies du chef	Rôti de dinde froid et ketchup
	Boulgour Bio	Purée de carottes Bio	Salade verte	Riz créole Bio	Salade de tortis Bio
	Carré de Liguell	Gouda Bio	Chanteneige nature	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
	Brugnon	Gâteau à l'abricot aux oeufs Bio	Salade de fruits frais	Sorbet	Ananas au coulis de fruits rouges
Semaine 31	Lundi tout Bio 28-juil.	Mardi 29-juil.	Mercredi 30-juil.	Jeudi - repas froid 31-juil.	Vendredi 1-août
Menus du 28 juillet au 1 août 2025	Pastèque et melon Bio en salade	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)	Champignons de Paris à la crème	Tomates Bio vinaigrette et ciboulette	Betteraves rouges Bio à la crème
	Steak haché au boeuf Bio	Filet de lieu MSC au coulis de crustacés	Sandwich jambon beurre baguette	Quiche au poulet	Chili sin carne
	Potatoes Bio	Courgettes Bio gratinées	Chips	Salade verte	Riz Bio
	Emmental Bio	Vache qui rit Bio	Camembert	Assortiment de fromages	Edam Bio
Entremets chocolat au lait Bio	Fruit de saison Bio	Flan parisien	Banana split (banane, glace, coulis chocolat et chantilly)	Abricots	

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 centre de loisirs

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
		4-août	5-août	6-août	7-août	8-août
Semaine 32 Menus du 4 au 8 août 2025		Concombre Bio bulgare	Salami et beurre	Melon	Salade de tomates	Carottes râpées Bio vinaigrette
		Calamars à la romaine	Aiguillettes de poulet (frais) aux herbes	Poisson du jour MSC sauce à l'aneth	Tortilla aux pommes de terre	Sauté de boeuf Bio
		Haricots beurre	Gratin dauphinois du chef	Riz pilaf Bio	Salade verte	Ratatouille Bio
		Chèvre	Petit suisse	Emmental Bio	Yaourt nature sucré Bio	Camembert Bio
	Cône glacé vanille chocolat	Fruit de saison Bio	Compote pomme fraise du chef	Pêche	Semoule au lait Bio au chocolat	
		Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi
		11-août	12-août	13-août	14-août	15-août
Semaine 33 Menus du 11 au 15 août 2025		Salade de perles océane	Rillettes et cornichon	Betteraves vinaigrette Bio	Pastèque	
		Escalope de volaille label au colombo	Filet de poisson MSC au citron	Boulettes au boeuf Bio sauce tomate	Parmentier de pommes de terre à l'égréné de pois	
		Poêlée de brocolis aux oignons	Haricots verts Bio en persillade	Semoule Bio	Salade verte	
		Fromage blanc sucré	Assortiment de fromages	Saint Paulin Bio	Ail et fines herbes	
		Fruit de saison Bio	Crumble aux fruits d'été du chef	Nectarine Bio	Bâtonnet de glace	

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 centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi - repas froid	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 34	18-août	19-août	20-août	21-août	22-août
Menus du 18 au 22 août 2025	Courgettes Bio râpées	Tomates locales vinaigrette	Melon	Salade de haricots verts Bio au thon	Pâté de campagne, cornichon et pain
	Nuggets de blé et ketchup	Jambon blanc	Courgettes farcies	Rôti de boeuf sauce béarnaise	Poisson du jour MSC sauce basilic
	Carottes Bio Vichy	Chips	Coeur de blé	Pommes sautées Bio	Tomates Bio provençales
	Edam	Yaourt nature	Vache Picon	Camembert Bio	Assortiment de fromages
	Glace	Moelleux chocolat	Pêche rôtie au miel	Salade de fruits frais Bio	Fruit de saison Bio
	<b>Lundi - Hot dog party</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi - repas froid</b>	<b>Jeudi tout Bio</b>	<b>Vendredi - repas bas carbone</b>
Semaine 35	25-août	26-août	27-août	28-août	29-août
Menus du 25 au 29 août 2025	Concombre Bio vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Melon local	Salade de riz Bio au thon	Salade grecque
	Hot dog	Filet de poisson MSC pané sauce tartare	Rôti de dinde froid ketchup	Sauté de porc Bio aux olives	Bruschetta tomate Mozzarella
	Pommes noisettes	Ratatouille Bio	Salade de pâtes Bio	Carottes Bio poêlées	Salade verte
	Saint Nectaire	Emmental Bio	Fromage de chèvre	Vache qui rit Bio	Petit suisse
Compote	Prunes	Sorbet	Fruit de saison Bio	Clafoutis aux abricots	

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

