



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école maternelle

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09	27-févr.	28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars
Menus du 27 février au 3 mars 2023	Potage de légumes	Carottes Bio râpées vinaigrette	Chou blanc Bio vinaigrette	Céleri Bio rémoulade aux raisins	Salade de perles au surimi
	Jambalaya aux légumes Riz Bio pilaf	Pilons de poulet marinés Fondue d'épinards	Boeuf bourguignon Pommes de terre rissolées	Tartiflette Salade verte	Vol au vent de poisson MSC Haricots verts Bio
	Petit moulé	Tomme grise	St Paulin	Vache qui rit Bio	Camembert Bio
	Kiwi Bio	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat du chef	Banane Bio rôtie
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	6-mars	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars
Menus du 6 au 10 mars 2023	Saucisson à l'ail	Champignons à la crème	Céleri Bio rémoulade	Salade Coleslaw Bio	Salade de blé Bio au pesto
	Cassiolette de poisson MSC gratiné	Tortilla pommes de terre Bio et oignons	Boulettes de boeuf sauce napolitaine	Mac and cheese	Rôti de porc VPF sauce charcutière
	Pommes de terre rôties au thym	Fondue de poireaux	Poêlée de légumes Bio	-	Haricots beurre à l'ail
	Mimolette	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature Bio	Tomme noire
	Compote de pommes HVE Bio	Orange Bio	Beignet	Cake aux poires du chef (poires HVE)	Banane Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 1 et 2

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école maternelle

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Saint Patrick (repas Irlande)
Semaine 11	13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars
Menus du 13 au 17 mars 2023	Rosette lyonnaise et condiment	Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte Bio vinaigrette	Potage de la Saint Patrick Bio
	Sauté de volaille façon blanquette	Jambon blanc label rouge laqué au miel	Steak haché sauce au poivre	Pasta party sauce au fromage	Irish Stew
	Petits pois Bio aux oignons	Purée tradition	Polenta	Coquillettes Bio	(ragoût de boulettes d'agneau, pdt, carottes, céleri, oignons)
	Saint Nectaire	Emmental Bio	Camembert Bio	Petit suisse sucré	Cheddar
	Poire Bio	Yaourt local ou Bio vanille	Fruit de saison Bio	Gâteau Grand-mère aux pommes	Mousse au sirop de menthe
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12	20-mars	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars
Menus du 20 au 24 mars 2023	Lentilles Bio vinaigrette	Cervelas	Baguette pizza du chef	Chou blanc Bio aux pommes	Oeuf mayonnaise
	Risotto à la carotte Bio	Cari de dinde label rouge	Omelette à l'alsacienne (saucisse de volaille)	Gnocchiflette	Beignets de poisson
	-	Penne Bio	Pomme de terre Bio rôtie au thym	-	Purée maraîchère aux pommes de terre Bio
	Camembert Bio	Fromage	Petit suisse sucré	Cantadou ail et fines herbes	Brie
Fromage blanc à la cassonade	Coupe banane Bio chocolat amandes	Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Salade de fruits frais	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école maternelle

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13	27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars
Menus du 27 au 31 mars 2023	Radis à la croque au sel	Céleri Bio rémoulade	Velouté de légumes Bio	Chiffonnade de salade Bio aux croûtons	Carottes Bio râpées à l'échalote
	Chipolatas	Burritos de légumes	Viennoise de volaille du chef	Lasagnes à la bolognaise	Timbale de poisson à la brésilienne
	Poêlée de carottes locales / Semoule	Pommes rissolées	Purée de pois cassés	-	Haricots verts Bio persillés
	Cantal AOP	Camembert Bio	Emmental Bio	Edam Bio	Yaourt nature
	Pomme Bio	Oeufs au lait du chef	Crème dessert praliné	Salade de fruits Bio (orange, kiwi, banane)	Tarte au chocolat du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	3-avr.	4-avr.	5-avr.	6-avr.	7-avr.
Menus du 3 au 7 avril 2023	Coeur de palmier au maïs	Chou chinois aux carottes Bio râpées vinaigrette au miel	Poireau mimosa	Betteraves Bio vinaigrette	Friand au fromage
	Couscous végétarien	Saucisse de Toulouse	Escalope de porc gratinée à la moutarde	Gratin de chou-fleur Bio au Cheddar et bacon	Filet de lieu MSC à la bordelaise maison
	Légumes / pois chiches / Semoule Bio	Ecrasé de pommes de terre Bio	Coquillettes Bio	-	Riz créole Bio
	Saint Paulin	Mimolette	Fromage Bio	Verre de lait	Bûche au lait mélangé
	Banane Bio	Crème dessert chocolat	Eclair vanille	Cookie du chef	Pomme label

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 6 et 1

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école maternelle

Menus de printemps

	Lundi de Pâques 10-avr.	Mardi 11-avr.	Mercredi 12-avr.	Jeudi 13-avr.	Vendredi - Escalé à New-York 14-avr.
Semaine 15					
Menus du 10 au 14 avril 2023		Betteraves vinaigrette Bio	Saucisson à l'ail	Radis roses et beurre	Salade coleslaw (chou, carottes Bio)
		Bolognaise de lentilles corail	Bruschetta tomates et mozzarella	Tourte façon pâté de Pâques	Hamburger
		Tortis Bio	Salade verte Bio	Haricots verts Bio	Frites
		Tomme noire	Saint Paulin	Chèvre	-
	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat de Pâques	Sunday vanille	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 2

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

