



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus de l'école maternelle

	Lundi – fête du travail	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	1-mai	2-mai	3-mai	4-mai	5-mai
Menus du 1 au 5 mai 2023		Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade mexicaine	Radis et beurre	Concombre Bio vinaigrette
		Saucisse de Toulouse jus au thym	Boeuf façon bourguignon	Emincé de poulet tex mex	Poisson pané MSC sauce tartare
		Pâtes Bio au beurre	Duo de carottes Bio et navets Bio au miel	Brocolis Bio gratinés	Pommes de terre persillées
		Vache qui rit	Fournols	Petit suisse sucré	Camembert
	Liégeois chocolat	Fruit de saison Bio	Gâteau au yaourt du chef	Banane Bio	
Semaine 19	8-mai	9-mai	10-mai	11-mai	12-mai
Menus du 8 au 12 mai 2023		Chiffonnade de salade Bio aux dés de feta (Grèce)	Tomates Bio vinaigrette	Salade coleslaw Bio	Salade de riz tomates et maïs
		Boulettes de boeuf façon Goulash à la hongroise (Hongrie)	Sauté de porc aux carottes et thym	Fricassée de poisson MSC gratinée	Omelette nature et ketchup
		Frites (Belgique)	Semoule Bio	Coquillettes Bio	Haricots verts Bio à l'ail
		Fromage de région (France)	Fromages	Yaourt nature Bio	Bûche mi-chèvre
		Crème "Vla" à la vanille (Pays-bas)	Compote de fruits	Rocher coco du chef	Fruit de saison Bio



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 4 et 5

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	Mardi	Mercredi	Jeudi de l'Ascension	Vendredi
Semaine 20	15-mai	16-mai	17-mai	18-mai	19-mai
Menus du 15 au 19 mai 2023	Radis et beurre	Concombre Bio vinaigrette 	Carottes râpées Bio vinaigrette 		
	Filet de merlu label à l'estragon 	Pasta party sauce Cheddar	Steak haché sauce napolitaine		
	Courgettes persillées / semoule Bio 	Pâtes Bio au beurre 	Pommes rissolées		
	Emmental	Yaourt sucré Bio 	Fromages Bio 		
	Fromage blanc à la confiture	Fraises à croquer	Fruit de saison Bio 		
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Semaine 21	22-mai	23-mai	24-mai	25-mai	26-mai
Menus du 22 au 26 mai 2023	Saucisson à l'ail	Salade de haricots blancs à la vinaigrette	Melon	Salade de tomates Bio vinaigrette 	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc ciboulette
	Filet de colin MSC à la provençale 	Quiche ricotta épinards	Hot-dog	Sauté de boeuf aux olives	Haut de cuisse de poulet rôti
	Boulgour Bio 	Salade verte	Frites	Brocolis gratinés	Coquillettes Bio 
	Tomme noire	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Brie	Fromage blanc
	Coupe banane Bio chocolat 	Crème dessert Bio 	Yaourt aromatisé Bio 	Quatre quart du chef	Fraises au sucre

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 Pentecôte	Mardi – repas froid	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22		29-mai	30-mai	31-mai	1-juin	2-juin
Menus du 29 mai au 2 juin 2023			Melon	Concombre Bio vinaigrette	Pastèque	Saucisson sec et cornichons
			Jambon blanc supérieur	Hachis parmentier du chef	Croque tomate-mozzarella	Beignets de poisson sauce tartare
			Salade de coquillettes Bio, maïs, tomates, oignons, sauce cocktail	Salade verte	Poêlée de courgettes Bio et carottes Bio	Haricots beurre persillés
			Assortiment de fromages	Tomme blanche	Verre de lait Bio	Yaourt nature Bio
			Pot de glace	Crème aux oeufs du chef	Cookie du chef tout chocolat	Salade de fruits
Semaine 23		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – local et bas carbone	Vendredi
		5-juin	6-juin	7-juin	8-juin	9-juin
Menus du 5 au 9 juin 2023		Tomates Bio vinaigrette	Taboulé Bio	Salade de pâtes Bio du chef	Concombre local vinaigrette	Melon
		Chipolatas	Emincé de volaille label BBC façon basquaise	Quiche lorraine	Crumble de courgettes à la feta (beurre local, courgettes locales)	Filet de hoki sauce aneth
		Pommes de terre sautées	Ratatouille	Salade verte Bio	-	Riz Bio
		Fromage Bio	Tomme blanche	Fromage frais	Fromage de chèvre de région local	Petit suisse sucré
		Crème dessert chocolat	Fraises à croquer	Fruit de saison Bio	Clafoutis aux pommes du chef (pommes locales, lait et beurre local, oeufs Bio)	Fruit de saison Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n°2 et 3

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

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 24		12-juin	13-juin	14-juin	15-juin	16-juin
Menus du 12 au 16 juin 2023		Salade de perles au surimi	Tomates Bio vinaigrette Bio	Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote Bio	Melon	Salade verte fromagère
		Salade de lentilles Bio vinaigrette Bio	Radis à croquer	-	Concombre Bio à la crème Bio	Salade de crudités
		Sauté de dinde colombo	Omelette aux pommes de terre	Bruschetta jambon et mozzarella	Bolognaise de lentilles corail	Calamars à la romaine
		Petits pois Bio Bio	Chanteneige Bio Bio	Salade verte	Coquillettes Bio Bio	Poêlée de courgettes, aubergines et riz
		Brie	Saint Paulin	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature Bio Bio
Menus du 19 au 23 juin 2023		Salade de pastèque	Tarte aux fruits	Flan nappé caramel	Bâtonnet de glace	Fruit de saison Bio Bio
		Fruit de saison Bio Bio	Crème dessert praliné	-	Fruit de saison Bio Bio	Salade de fruits du chef
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas Mexicain
		19-juin	20-juin	21-juin	22-juin	23-juin
		Oeuf dur mayonnaise	Melon	Pâté de campagne et condiments	Concombre Bio vinaigrette Bio	Salade mexicaine
		Crêpe aux champignons	Duo de tomates Bio et concombre Bio vinaigrette Bio	-	Salade de tomates Bio au basilic et huile d'olive Bio	-
		Boulettes végétariennes à la tomate	Filet de colin MSC sauce beurre blanc	Tomate farcie	Tortellinis boscone sauce emmental (au boeuf)	Enchiladas à la volaille
		Purée de pommes de terre Bio Bio	Pâtes / Courgettes	Riz Bio Bio	-	-
		Bûche mi-chèvre	St Paulin	Petit suisse sucré Bio Bio	Gouda	Assortiment de fromages
		Nectarine	Yaourt vanille Bio Bio	Salade de melon jaune et pastèque	Fruit de saison Bio Bio	Crème dessert à la mexicaine (citron vert, noix de coco) au lait Bio Bio
		Fruit de saison Bio Bio	Flan caramel	-	Fruit de saison Bio Bio	-

Produit Biologique Bio

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 4 et 5

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'été

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – repas froid	
Semaine 26	26-juin		27-juin		28-juin		29-juin		30-juin	
Menus du 26 au 30 juin 2023	Carottes Bio râpées vinaigrette 		Taboulé Bio 		Betteraves Bio vinaigrette 		Melon		Pastèque	
	Tomates Bio vinaigrette 		-		-		Concombre Bio vinaigrette 		Chiffonnade de laitue Bio vinaigrette 	
	Jambon blanc supérieur		Crumble au chèvre et légumes estivaux		Boulettes d'agneau sauce napolitaine		Rôti de boeuf froid et ketchup		Salade piémontaise du chef aux dés de dinde	
	Coquillettes Bio 		(Ratatouille du chef)		Flageolets		Haricots verts Bio 		-	
	Emmental		Fromage Bio 		Bûche mi-chèvre		Yaourt nature Bio 		Camembert Bio 	
	Abricots		Coupe de fraises		Fruit de saison Bio 		Gâteau au yaourt aux fruits frais		Liégeois vanille	
	Fruit de saison		Fruit de saison Bio 		-		Pâtisserie		Mousse chocolat du chef	
	Lundi		Mardi – repas froid		Mercredi		Jeudi		Vendredi – menu des vacances	
Semaine 27	3-juil.		4-juil.		5-juil.		6-juil.		7-juil.	
Menus du 3 au 7 juillet 2023	Radis et beurre		Tomates cerises		Pastèque		Salade composée Bio 		Salade verte Bio vinaigrette 	
	Terrine de légumes		Céleri Bio rémoulade 		-		Salade de pâtes Bio au basilic 		Friand au fromage	
	Chipolatas label BBC aux oignons 		Club sandwich au fromage		Gratin de poisson		Menu		Nuggets de volaille	
	Semoule Bio 		Chips		Pommes boulangère		du chef		Pommes de terre rissolées	
	Fromage		Abricots		Camembert Bio 		Fromage		Laitage Bio 	
	Assortiment de fruits Bio 		Glace		Fruit de saison Bio 		Desserts variés		Pâtisserie	
	Desserts variés		Desserts variés		-		Compote		Desserts variés	

Produit Biologique Bto

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 6 et 1

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

