



Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 28	10-juil.	11-juil.	12-juil.	13-juil.	14-juil.
Menus du 10 au 14 juillet 2023	Concombre Blo bulgare	Salade de perles, tomates, poivrons	Melon	Oeuf mayonnaise	Féerie
	Chipolatas au jus	Filet de hoki pané sauce tartare	Spaghettis à la bolognaise végétarienne	Pilons de poulet tex mex	
	Semoule au curry	Gratin de chou-fleur	(sauce aux lentilles)	Salade de pommes de terre Blo	
	Saint Nectaire	Yaourt nature Blo	Emmental Blo	Contentin ail et fines herbes	
	Compote Blo	Fraises au sucre (sous réserve)	Crème dessert	Abricots	
	Lundi - menu des enfants	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 29	17-juil.	18-juil.	19-juil.	20-juil.	21-juil.
Menus du 17 au 21 juillet 2023	Tomates Blo au basilic	Salade de haricots verts et oeufs durs au balsamique	Pastèque en dés	Taboulé	Feuilleté à la viande
	Steak haché aux échalotes	Boulettes de soja sauce tomate	Filet de colin au beurre citronné	Rôti de porc au thym	Blanquette de volaille
	Frites	Macaronis Blo	Poêlée de légumes / riz	Petits pois et carottes Blo	Duo de brocolis et pommes de terre
	Edam	Fromage blanc au sucre	Assortiment de fromages Blo	Kiri	Tomme grise
	Glace	Fruit de saison Blo	Roulé à la pâte à tartiner	Nectarine cuite au miel	Fruit de saison Blo

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.



Cuisiniers

du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas froid
Semaine 30	24-juil.	25-juil.	26-juil.	27-juil.	28-juil.
Menus du 24 au 28 juillet 2023	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Salade coleslaw Blo	Salade verte au fromage vinaigrette à l'échalote Blo	Duo de tomate et concombre sauce bulgare Blo
	Filet de poisson meunière	Escalope de volaille aux champignons	Omelette	Tomates farcies du chef	Rôti de boeuf froid et ketchup
	Haricots verts Blo	Grafin de courgettes et pommes de terre Blo	Pommes rissolées	Riz créole	Chips
	Tomme blanche	Gouda	Chantrelle Blo	Bûchette de chèvre	Yaourt aromatisé
	Semoule au lait local	Gâteau à l'abricot	Salade de fruits frais	Fruit de saison Blo	Esquimau glacé
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - atelier wrap	Vendredi
Semaine 31	31-juil.	1-août	2-août	3-août	4-août
Menus du 31 juillet au 4 août 2023	Pastèque et melon en salade	Cake du chef (concentré tomates, olives, fromage)	Concombre Blo à la crème	Wraps party	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons)
	Boulettes de boeuf sauce ketchup	Filet de lieu sauce crème ciboulette	Emincé de porc au paprika		Lasagnes aux petits légumes
	Frites	Blé/ carottes	Ratatouille / semoule	Salade verte	Salade verte
	Brie	Fromage blanc sucré	Camembert Blo	Assortiment de fromages	Vache qui rit Blo
	Entremets	Fruit de saison Blo	Tarte aux fruits	Gâteau au chocolat	Fruit de saison Blo

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 32	7-août	8-août	9-août	10-août	11-août
Menus du 7 au 11 août 2023	Salade de riz Bio olives et tomates	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Salade de pommes de terre locales au surimi	Melon local	Concombre local à la menthe
	Polisson pané MSC et citron	Sauce bolognaise de boeuf	Boulettes de porc sauce aux épices kebab	Sauté de dinde façon couscous	Rôti de porc aux olives
	Ratatouille	Pâtes Bio locales	Haricots verts Bio persillés	Semoule Bio	Petits pois Bio au Jus
	Fromage blanc nature local	Emmental râpé	Yaourt aromatisé local	Tomme blanche	Petit Pays de la fromagerie Jacquín (local)
	Abricots Bio	Compote de pommes HVE	Nectarine	Mousse au chocolat	Prunes
Semaine 33	14-août	15-août	16-août	17-août	18-août
Menus du 14 au 18 août 2023	Salade de pâtes Bio tomates et maïs	Férié	Melon local	Pastèque	Taboulé à l'orientale (semoule Bio)
	Flan (oeufs Bio) au fromage maison		Merguez	Brandade de poisson MSC	Boulettes de boeuf sauce tomate
	Légumes piperade		Semoule Bio à la tomate	-	Carottes Bio persillées
	Brie		Gouda Bio	Crème anglaise locale	Yaourt nature sucré
	Pêche		Compote de pommes HVE	Gâteau au chocolat maison	Abricots

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 5 et 6

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité d'Azay le Rideau

Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 34	21-août	22-août	23-août	24-août	25-août
Menus du 21 au 25 août 2023	Melon local	Duo de tomates Blo et maïs	Concombre local à la bulgare	Salade de blé Blo carnaval	Radis locaux et beurre
	Filet de poisson meunière MSC et citron	Poulet façon Kebab	Sauté de porc sauce moutarde	Pizza au fromage maison	Boulettes de veau à la crème
	Purée de courgettes Blo	Pommes rôtis	Coquillettes Blo locales	Batavia locale	Semoule Blo à la tomate
	Camembert	Bûche de chèvre de la fromagerie Jacquin (local)	Emmental râpé	Suisse nature	Coulommiers
	Donut	Nectarine	Flan vanille	Pêche	Compote de fruits HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi - repas froid	Jeudi	Vendredi
Semaine 35	28-août	29-août	30-août	31-août	1-sept.
Menus du 28 août au 1er septembre 2023	Concombre vinaigrette Blo	Taboulé	Melon	Tomates Blo à la feta	Oeuf dur mayonnaise
	Saucisse de Toulouse grillée	Filet de poisson pané sauce tartare	Rôti de dinde froid ketchup	Couscous	Sauté de boeuf
	Haricots blancs	Courgettes Blo	Salade de pâtes tricolores Blo	végétarien	Carottes braisées Blo
	Cantadou ail et fines herbes	Petit suisse	Fromage de chèvre	Emmental Blo	Assortiment de fromages
	Compote Blo	Fruit de saison Blo	Crème dessert	Flan pâtissier	Fruit de saison Blo

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 1 et 2

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

