



# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école maternelle

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Galette des rois	Vendredi
Semaine 02	8-janv.	9-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv.
Menus du 8 au 12 janvier 2024	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Bouillon de légumes vermicelles	Oeuf dur mayonnaise
	Mac and cheese	Boulettes d'agneau au curry	Jambon grillé sauce moutarde	Sauté de dinde label à la tomate et basilic	Fricassée de poisson et de saumon à la crème
	Raclette	Purée de butternut	Semoule Bio	Chou-fleur Bio béchamel	Riz créole Bio
	Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Petit suisse sucré
	Clémentines Bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Galette des rois	Banane Bio
Semaine 03	15-janv.	16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.
Menus du 15 au 19 janvier 2024	Macédoine mayonnaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Endives à l'Emmental	Velouté de potiron	Crêpe au fromage
	Poulet rôti et ketchup	Filet de poisson MSC aux petits légumes	Bolognaise	Tarti"clette"	Curry de patate douce, brocolis et pois chiches
	Pommes rissolées	Haricots beurre persillés	Tortis Bio	-	Riz pilaf Bio
	Assortiment de fromages	Gouda	Camembert	Crème anglaise	Yaourt nature Bio
	Fromage blanc Bio au spéculoos	Fruit de saison Bio	Compote pomme-banane	Gâteau de Savoie	Salade de fruits



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





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école maternelle

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	22-janv.	23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.
Menus du 22 au 26 janvier 2024	Carottes vinaigrette	Velouté de légumes à la crème	Chou rouge Bio râpé	Saucisson sec	Salade de riz Bio, maïs, dés de fromages, ciboulette
	Risotto aux champignons et parmesan (riz Bio)	Aiguillettes de poulet crousti cornflakes Spaghettis au beurre	Chipolatas Frites	Sauté de boeuf au paprika Carottes Bio braisées / pommes de terre Bio	Calamars à la romaine Epinards à la crème
	Mimolette	Edam Bio	Bûche mi-chèvre	Assortiment de fromages	Fromage blanc
	Flan nappé caramel	Salade de kaki	Mousse au chocolat	Gâteau à la cannelle du chef	Pomme HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chandeleur
Semaine 05	29-janv.	30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr.
Menus du 29 janvier au 2 février 2024	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Potage parmentier	Chou blanc et pommes sauce fromage blanc au curry	Pamplemousse	Carottes râpées locales au citron
	Escalope de dinde	Chili "sin" carne	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier du chef	Poisson pané MSC
	Petits pois	Riz créole Bio	Haricots verts Bio	Salade verte	Gratin de brocolis
	Fromage local	Tomme blanche	Camembert	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
Banane Bio	Ananas frais	Crème aux oeufs du chef au lait local	Yaourt aux fruits local	Crêpe au sucre 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





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école maternelle

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - local et bas carbone	Vendredi
Semaine 06	5-févr.	6-févr.	7-févr.	8-févr.	9-févr.
Menus du 5 au 9 février 2024	Pâté de foie de volaille	Velouté de chou-fleur Bio à la vache qui rit	Salade de pommes de terre façon grand-mère (oignon rouge, persil)	Céleri local	Coleslaw purple
	Filet de lieu MSC sauce dieppoise	Boeuf bourguignon	Quiche au thon	Rôti de dinde label à la tomate	Omelette au fromage
	Pommes de terre vapeur	Carottes aux oignons / blé au beurre	Salade d'endives vinaigrette au miel	Coquillettes Bio	Panais Bio
	Cantal	Chanteneige	Mimolette Bio	Yaourt nature Bio	Fromage de chèvre
	Clémentines Bio	Crème dessert vanille	Eclair au chocolat	Clafoutis aux pommes HVE du chef	Banane Bio
	Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 07	12-févr.	13-févr.	14-févr.	15-févr.	16-févr.
Menus du 12 au 16 février 2024	Potage aux légumes locaux	Saucisson à l'ail et cornichons	Carottes râpées au maïs	Oeuf mayonnaise	Céleri rémoulade
	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet crème champignons	Pizza base tomates mozzarella	Nuggets de blé	Gratin de macaronis au saumon
	Lentilles Bio	Emincé de chou vert / semoule	Salade verte	Purée de légumes Bio	(macaronis Bio)
	Brie	Bûche mi-chèvre Bio	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt sucré
	Kiwi Bio	Donut	Compote pomme	Roulé à la confiture	Cocktail de fruits



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





# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus de l'école maternelle

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- repas Belgique - comité de jumelage	Vendredi
Semaine 08	19-févr.	20-févr.	21-févr.	22-févr.	23-févr.
Menus du 19 au 23 février 2024	Crêpe aux champignons	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs	Salade d'endives aux pommes	Betteraves Bio vinaigrette
	Gratin de pommes de terre au bœuf émincé façon hachis	Pilon mariné rôti	Lasagnes végétales au soja et légumes	Carbonade flamande	Filet de hoki MSC sauce Nantua
	-	Petits pois Bio	Salade verte	Frites	Fondue de poireaux / semoule Bio
	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	Gouda Bio	Vache qui rit	Tomme noire
	Banane Bio rondelles au chocolat	Pomme bio	Salade d'orange	Gaufre de Liège	Fruit de saison



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

