# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 19 | 6-mai | 7-mai | 8-mai | 9-mai | 10-mai |
| Menus du 6 au 10 mai 2024 | Carottes râpées locales vinaigrette | Friand au fromage | Victoire 1945 | Ascension | Fermé |
| | Bolognaise Bio | Omelette Bio roulée nature | | | |
| | Spaghettis Bio | Haricots verts Bio à l'ail | | | |
| | Emmental râpé Bio | Carré de Ligueil | | | |
| | Crème vanille | Pomme HVE | | | |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Semaine 20 | 13-mai | 14-mai | 15-mai | 16-mai | 17-mai |
| Menus du 13 au 17 mai 2024 | Macédoine vinaigrette | Salade verte locale au maïs | Terrine de légumes du chef | Tomates vinaigrette | Taboulé |
| | Aiguillettes de poulet label rôtie | Chipolatas aux herbes | Steak haché grillé Bio | Risotto | Filet de colin MSC sauce crème |
| | Brocolis Bio poêlé / blé Bio | Pommes sautées | Boulgour Bio | au parmesan AOP et champignons | Epinards Bio |
| | Vache qui rit Bio | Gouda Bio | Camembert Bio | Verre de lait local | Bûche mi-chèvre |
| | Fromage blanc local à la confiture | Coupe de fraises | Liégeois au chocolat | Clafoutis aux abricots du chef au lait local | Salade de fruits 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

| | Lundi | Mardi – journée des abeilles | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 21 | 20-mai | 21-mai | 22-mai | 23-mai | 24-mai |
| Menus du 20 au 24 mai 2024 | lundi de Pentecôte | Carottes râpées Bio vinaigrette au miel<br>Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel<br>Riz créole Bio<br>Verre de lait Bio<br>Cake du chef aux pépites de chocolat aux oeufs Bio | Radis roses et beurre<br>Hot dog<br>Potatoes<br>Coulommiers<br>Banane Bio | Oeuf dur Bio mayonnaise<br>Sauté de boeuf local aux olives<br>Gratin de courgettes<br>Edam Bio<br>Crumble aux pommes HVE et abricots | Concombre local sauce fromage blanc et ciboulette<br>Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio)<br>Coquillettes Bio<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison HVE |
| | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** |
| Semaine 22 | 27-mai | 28-mai | 29-mai | 30-mai | 31-mai |
| Menus du 27er au 31 mai 2024 | Betteraves Bio vinaigrette<br>Pilon de poulet à la texane<br>Riz Bio<br>Cantal AOP<br>Salade de fruits Bio | Tomates vinaigrette à la ciboulette<br>Parmentier végétal aux pois Bio<br>-<br>Fromage local<br>Pot glacé vanille fraise | Salade verte locale<br>Cordon bleu<br>Tortis Bio<br>Bûche mi-chèvre<br>Pomme Bio cuite au four | Concombre local vinaigrette<br>Rôti de porc au jus<br>Petits pois Bio à l'oignon<br>Verre de lait Bio<br>Cookie pépites du chef aux oeufs Bio | Rosette et cornichons<br>Filet de hoki MSC sauce provençale<br>Ratatouille<br>Tomme blanche<br>Fraises à croquer locales |

Produit Biologique | Ancrage territorial | Produit labellisé | Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 23 | 3-juin | 4-juin | 5-juin | 6-juin | 7-juin |
| Menus du 3 au 7 juin 2024 | Melon | Salade de pommes de terre locales à l'ancienne | Salade de blé Bio au maïs | Tomates vinaigrette | Wrap au jambon et crudités |
| | Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux coquillettes Bio et courgettes Bio) | Sauté de boeuf Bio aux poivrons<br>Haricots beurre à l'ail | Quiche au poulet<br>Salade verte locale | Oeuf dur Bio à la béchamel gratinée<br>Frites | Couscous de la mer<br>Légumes couscous / semoule Bio |
| | Yaourt nature sucré Bio | Mimolette Bio | Tomme blanche | Cantal AOP | Bûche de chèvre locale |
| | Bâtonnet de glace vanille | Fraises locales au fromage blanc local | Fruit de saison Bio | Gâteau au yaourt du chef | Abricots |
| | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi – repas bas carbone** | **Vendredi** |
| Semaine 24 | 10-juin | 11-juin | 12-juin | 13-juin | 14-juin |
| Menus du 10 au 14 juin 2024 | Pastèque | Salade de perles au surimi MSC | Saucisson à l'ail et cornichon | Radis croque au sel | Toast au chèvre et salade verte |
| | Escalope de dinde label et ketchup<br>Pommes rissolées | Boulettes au veau en colombo<br>Carottes Bio façon Vichy | Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc<br>Riz créole Bio | Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné<br>sauce blanche / Salade verte Bio | Calamars à la romaine sauce tartare<br>Purée de pommes de terre Bio et courgettes |
| | Brie | Emmental Bio | Chanteneige Bio | Fromage de chèvre local | Fromage blanc Bio |
| | Pot de glace vanille / chocolat | Fruit de saison Bio | Rondelles de banane Bio au chocolat | Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio) | Salade de fraises et nectarine |

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'été

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – repas fan de tennis | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 25 | 17-juin | 18-juin | 19-juin | 20-juin | 21-juin |
| Menus du 17 au 21 juin 2024 | Melon local | Pizza au fromage | Salade mexicaine de haricots rouges | Concombre Bio vinaigrette | Salade de riz Bio, maïs, ciboulette |
| | Nuggets de blé sauce barbecue du chef | Sauté de poulet Bio au jus | Rôti de porc au jus et thym | Lasagnes bolognaise du chef Bio | Filet de colin MSC sauce aneth |
| | Pommes de terre vapeur Bio | Petits pois Bio au jus | Boulgour Bio | Salade verte Bio | Gratin de courgettes Bio |
| | Bûche mi-chèvre | Vache qui rit | Carré de l'Est | Verre de lait local | Camembert Bio |
| | Yaourt vanille Bio | Pêche | Fruit de saison Bio | mini-crêpes sucrées rayures balle de tennis | Marmelade de pêches |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi – repas polonais | Vendredi |
| Semaine 26 | 24-juin | 25-juin | 26-juin | 27-juin | 28-juin |
| Menus du 24 avril au 28 juin 2024 | Pastèque | Salade piémontaise | Pâté de campagne et cornichons | Salade polonaise | Melon jaune |
| | Quiche au fromage aux oeufs Bio | Jambon blanc et Ketchup | Boulettes à l'agneau sauce napolitaine | Ravioles fourrées au fromage | Risotto Bio de poisson MSC et crevettes |
| | Tortis Bio | Haricots verts Bio à l'ail | Blé Bio aux petits légumes | Salade verte | Ratatouille du chef |
| | Tomme noire | Emmental Bio | Bûche mi-chèvre | Petit suisse sucré | Fromage local |
| | Liégeois chocolat | Salade de melon | Fruit de saison | Krouchtikis | Cône vanille fraise |

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

# Municipalité d'Azay le Rideau

## Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'été

Menus du 1er au 5 juillet 2024

| Semaine 27 | Lundi 1-juil. | Mardi 2-juil. | Mercredi 3-juil. | Jeudi – repas de l'été 4-juil. | Vendredi 5-juil. |
|---|---|---|---|---|---|
| | Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio) | Concombre Bio Bulgare (Bio) | Tomates vinaigrette | Melon | |
| | Chipolatas label sauce barbecue | Pizza aux 3 fromages | Nuggets de volaille | Cheese burger | |
| | Brocolis Bio aux oignons (Bio) | Salade verte Bio (Bio) | Coquillettes Bio (Bio) | Frites | Repas de vacances |
| | Mimolette | Gouda Bio (Bio) | Camembert Bio (Bio) | Yaourt nature sucré Bio (Bio) | |
| | Pastèque | Bâtonnet de glace | Fromage blanc local à la confiture | Rose des sables | |

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR