

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS :

**Charcuteries, boucheries et viandes
(Viandes origine France)**

Boucherie Charcuterie Daguin (La Mothe Saint-Héray)

**Poulets, émincés de poulet, rillettes de poulet et de canard
La Vallée des Tines (Nanteuil)**

**Pains, pâtisserie
Boulangerie Pâtisserie
Plaisirs des Pains (Azay-le-Brûlé)**

**Fruits et légumes
Estarellas (Niort)**

**Produits frais (Yaourt, fromage, crème fraîche, lait...)
Transgourmet (La Roche sur Yon)**

**Epicerie
Centre Leclerc (Azay-le-Brûlé)**

**Fromages bio
Fromagerie Guillot (Azay-le-Brûlé)**

**Poissons
Poissonnerie Gautier**

**Yaourt
GAEC La Bazinière (Saint-Martin de Beugné)**

**Flan pâtissier et petits choux
La Miche aux Moines (Saint-Martin de Saint-Maixent)**

Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines.

Janvier 2021

Menus
des écoles

www.azaylebrule.fr





























Mairie d'Azay-le-Brûlé
8 Route du Quaireux - Cerzeau
79400 Azay-le-Brûlé

Beausoleil - Cerzeau - Charrier
Fornvélain - Jauray - Radier
La Brosse - Le Bourg d'Azay
Le Clatrou - Mentré - Mons
Parblain

Tél. : 05 49 06 58 75
Fax : 05 49 06 09 02
azaylebrule.mairie@wanadoo.fr

Menus des écoles maternelle et élémentaire

Jan.
2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>4 janvier</p> <p>Mousse de canard </p> <p>Saucisses </p> <p>Lentilles </p> <p>Emmental - Compote</p>	<p>5 janvier</p> <p>Salade haricots verts + Thon </p> <p>Sauté de veau  </p> <p>Carottes + pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>7 janvier</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Poisson frais</p> <p>Épinards</p> <p>Brioche des rois - Clémentines</p>	<p>8 janvier - Repas sans viande</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Chili végétarien </p> <p>Riz </p> <p>Flan pâtissier </p>
<p>11 janvier - Repas sans viande</p> <p>Salade et toasts de chèvre chaud  </p> <p>Pâtes à la bolognaise végétale </p> <p>Bananes</p>	<p>12 janvier </p> <p>Le restaurant le Patio se déplace à Cerzeau...surprise !!!</p>	<p>14 janvier</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Filet de limande meunière</p> <p>Carottes vapeur</p> <p>Yaourt La Bazinière - Frangipane des rois </p>	<p>15 janvier</p> <p>Salade verte</p> <p>Parmentier de canard </p> <p>Crème dessert</p>
<p>18 janvier</p> <p>Rillettes de poulet </p> <p>Poireau jambon béchamel </p> <p>Camembert - Poires</p>	<p>19 janvier - Repas des CE2</p> <p>Sirop de grenadine</p> <p>Salade verte + Dés de gruyère + Tomates cerises</p> <p>Nuggets de poulet  + Frites</p> <p>Fondant au chocolat banane </p>	<p>21 janvier</p> <p>Macédoine</p> <p>Lapin aux pruneaux  </p> <p>Pâtes et carottes</p> <p>Mimolette - Clémentines</p>	<p>22 janvier - Repas sans viande</p> <p>Salade verte</p> <p>Quiche aux légumes </p> <p>Choux pâtissiers </p>
<p>25 janvier</p> <p>Salade + Croûtons</p> <p>Tartiflette </p> <p>Pommes</p>	<p>26 janvier - Repas sans viande</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Gratin de choux-fleurs, brocolis </p> <p>Œufs durs </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>28 janvier</p> <p>Feuilleté chèvre + Miel</p> <p>Poisson frais</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Petits suisses</p>	<p>29 janvier</p> <p>Salade verte</p> <p>Croque-monsieur </p> <p>Mousse au chocolat</p>

 Fait maison  Produits issus de l'agriculture biologique  Produits locaux

Nos viandes (veau et boeuf) servies dans nos restaurants scolaires sont d'origines France