



Municipalité de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi - c'est la rentrée !	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Menus du 2 au 6 septembre 2024	Concombre Bio vinaigrette	Melon Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons
	Pastèque	Chiffonnade de laitue Bio	-	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre
	Steak haché Bio au ketchup	Omelette nature aux oeufs Bio	Cordon bleu sauce napolitaine	Sauté de porc label aux carottes et thym	Poisson frais du marché sauce citron
	Pommes rissolées	Petits pois Bio aux oignons	Semoule Bio	Coquillettes Bio	Courgettes braisées
	Brie	Yaourt nature Bio	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Tomme noire
	Pot de glace vanille fraise	Moelleux chocolat aux oeufs Bio	Salade de fruits	Compote de pommes Bio	Abricots
	-	-	-	Nectarine rôtie au miel	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Menus du 9 au 13 septembre 2024	Pastèque	Mousse de foie et cornichons	Radis et beurre	Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé Bio
	Céleri Bio rémoulade	Rillettes de poisson MSC du chef	-	Melon	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail
	Sauté de poulet label aux olives	Colombo de poisson label MSC	Chipolatas Bio aux herbes	Bruschetta tomate, Mozzarella et moutarde	Rôti de porc
	Duo de brocolis et pommes de terre Bio	Riz Bio pilaf	Frites	Salade verte Bio	Poêlée de courgettes et aubergines
	Gouda	Bûche mi-chèvre	Camembert Bio	Vache qui rit	Verre de lait Bio
	Fromage blanc local à la confiture	Nectarine Bio	Milkshake aux fruits au lait local	Mousse au chocolat du chef	Prunes
	Fromage blanc local au caramel	Fruit de saison	-	-	Salade de fruits du chef
					menu des maternelles



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 de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi - repas Océanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 38	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.	
	Salade composée de concombre Bio, maïs Bio vinaigrette	Salade composée (carottes, chou, céleri et riz)	Melon	Salade de tomates Bio vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	
	Salade de tomates et crevettes	-	-	Champignons à la crème	Houmous et toast	
	Gratin malouin (haricots blancs, pommes de terre, chou-fleur, chapelure, Emmental)	Sauté de kangourou	Lamelles d'encomets ail et persil	Sauté de boeuf aux olives	Carbonara de saumon	
	Mimolette	Duo courgettes et poivrons grillés	Riz Bio	Haricots verts Bio	Coquillettes Bio	
	Flan nappé caramel	Assortiment de fromages	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc Bio	Fromage local	
	Yaourt aux fruits	Lamingtons	Compote	Eclair chocolat	Raisin	
					Fruit de saison	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 39	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.	
Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Melon	Concombre Bio vinaigrette	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Crêpe au fromage		
Radis et beurre	Céleri Bio rémoulade	-	Pastèque	Friand au fromage		
Tajine aux boulettes à l'agneau aux épices	Filet de merlu MSC sauce estragon	Hachis parmentier Bio du chef	Jambon blanc label	Chili sin de patates douces, haricots rouges et poivrons		
Semoule Bio	Brocolis Bio	Salade verte Bio	Frites	-		
Mimolette	Emmental Bio	Camembert	Carré frais	Verre de lait Bio		
Banane Bio	Quatre quart du chef	Crème aux oeufs du chef au lait local	Bâtonnet de glace vanille-chocolat	Prunes		
Fruit de saison				Fruit de saison Bio		

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

menu des maternelles

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Le Grand Repas	Vendredi
Semaine 40	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.	4-oct.
Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024	Salade de pommes de terre et cornichons	Salade Coleslaw Bio	Salade de blé au maïs	Soupe de tomates et croûtons de pain	Rillettes de poisson MSC
	Taboulé Bio	Chou rouge vinaigrette	-	-	Oeuf dur sauce cocktail
	Beignets de poisson sauce tartare	Galette à l'avoine et curry du chef	Quiche du chef	Poitrine de porc aux épices, jus de viande à la sauge	Sauté de boeuf aux champignons
	Haricots verts Bio	Purée de potimarron	Salade verte Bio	Petit épeautre façon risotto aux champignons et carottes rôties, beurre de sauge	Coquillettes Bio
	Cantal AOP	Camembert Bio	Tomme blanche	Sainte Maure (ou Selles-sur-Cher)	Gouda Bio
	Raisin	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Panna cotta au coulis	Compote pomme-prune
	Fruit de saison Bio	Crème dessert praliné	-	-	Compote de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 41	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.	11-oct.
Menus du 7 au 11 octobre 2024	Salade de perles au surimi	Butternut râpée au fromage blanc	Saucisson à l'ail et cornichons	Potage de légumes Bio	Toast au fromage local et salade
	Salade de coquillettes Bio	Salade de champignons et branches de céleri sauce fromage blanc	-	Betteraves Bio vinaigrette	Cake au chorizo
	Couscous au poulet label	Pain de viande rôti	Filet de colin MSC pané sauce tomate	Crumble au chèvre, courge et carottes	Filet de poisson du marché
	Légumes / semoule Bio	Frites	Petits pois	Salade verte locale	Gratin de chou-fleur Bio et pommes de terre
	Coulommiers	Assortiment de fromages	Saint Paulin	Verre de lait Bio et local	Petit suisse sucré
	Banane Bio	Entremets chocolat au lait Bio	Fruit de saison	Poire HVE cuite pochée à la cannelle	Salade de fruits du chef
	Fruit de saison	Entremets caramel au lait Bio	-	Pomme HVE au four	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



Municipalité de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire



Street food, street good

Menus d'automne

Semaine 42
Menus du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
	Salade composée de crudités Bio	Betteraves Bio mimosa	Salade mexicaine	Radis rose et beurre	Samoussas et sauce blanche
	Carottes râpées Bio	Macédoine bulgare aux oeufs durs	-	Céleri vinaigrette	Clafoutis provençal
	Mac and cheese Bio	Croque polenta chèvre et épinards	Pita falafels du chef et sa sauce blanche	Burisotto	Poisson frais du marché
	à la courge butternut Bio	Salade verte	Salade verte	de potiron et lardons	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre Bio	Fromage local	Assortiment de fromages	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio
	Fruit de saison Bio	Cookie à la carotte et chocolat	Kiwi Bio	Raisin	Crêpe wrap façon Tatin
	Banane Bio au chocolat et amandes	-	-	Fruit de saison	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

menu des maternelles

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Parçay-Meslay

Menus du centre de loisirs

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Semaine 43	21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.	25-oct.
Menus du 21 au 25 octobre 2024	Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé Bio	Oeuf mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons	Chiffonnade de laitue vinaigrette
	Parmentier aux lentilles corail	Merguez au jus à l'orientale	Pizza reine	Sauté de poulet à l'olive	Calamars à la romaine
	Emmental Bio	Haricots verts Bio à l'ail	Salade verte Bio	Carottes Bio braisées	Riz créole Bio
	Liégeois vanille	Tomme noire	Yaourt sucré	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre
	Pomme Bio	Fruit de saison	Roulé de confiture à l'abricot du chef	Compote	
Semaine 44	28-oct.	29-oct.	30-oct.	31-oct.	1-nov.
Menus du 28 octobre au 1 novembre 2024	Betteraves vinaigrette Bio	Baguette du chef au fromage	Chou chinois sauce soja	Jedi - Halloween Carottes râpées Bio à l'orange Des p'tites bêtes dans l'assiette (coquillettes façon risotto au chorizo) La cervelle de Frankenstein (chou-fleur rôti entier glacé au ketchup et paprika fumé) Mimolette Crème aux oeufs à la citrouille	Férié
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Chakchouka aux oeufs Bio	Nuggets de volaille		
	Semoule Bio	Haricots beurre persillés	Tortis Bio		
	Camembert Bio	Fromage	Verre de lait Bio		
	Fruit de saison	Compote pomme-cassis	Fruit de saison Bio		

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

