



Municipalité de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45		4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.
Menus du 4 au 8 novembre 2024		Betteraves vinaigrette Bio	Chiffonnade de laitue, croûtons et fromage	Céleri rémoulade	Salade de riz, maïs et ciboulette	Endives aux pommes HVE
		Macédoine au fromage blanc	Carottes râpées Bio vinaigrette	-	Salade de pâtes vinaigrette	Salade Coleslaw
		Carbonara	Strogonoff végétarien aux champignons et haricots rouges	Goulash de boeuf (sauce au paprika)	Cordon bleu sauce napolitaine	Poisson frais sauce citron
		Macaronis Bio	Riz Bio créole	Semoule Bio	Carottes braisées Bio	Fondue de poireaux Bio à la crème
		Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature	Mimolette
		Salade de fruits du chef	Yaourt aux fruits local	Compote de pommes Bio	Banane Bio	Rocher coco du chef
		Fruit de saison	Suisses aromatisés	-	Fruit de saison	-
Semaine 46		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Antarctique	Vendredi
Menus du 11 au 15 novembre 2024		11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Férié			Carottes râpées Bio aux raisins secs	Velouté de potiron local au curry	Salade iceberg et ses glaçons de Feta	Crêpe au fromage
			Salade verte à l'avocat	-	-	Crêpe aux champignons
			Parmentier de légumes aux lentilles corail	Steak haché sauce échalote persillée	Poisson MSC aux fruits de mer	Colombo de volaille label
			Salade verte vinaigrette	Torsades Bio	Riz Bio aux oignons	Brocolis Bio braisé
			St Paulin	Assortiment de fromages	Faiselle façon igloo	Munster AOP
			Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison local	Icebergs flottants (îles flottantes et mini marshmallows)	Kiwi
		-	-	-	Salade de fruits du chef	



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 restaurant scolaire



SERD - cette semaine, pesée des déchets

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Menus du 18 au 22 novembre 2024	Saucisson à l'ail	Velouté de chou-fleur Bio	Radis noir râpé rémoulade	Velouté de poireaux	Céleri râpé sauce fromage blanc au curry
	Oeuf mayonnaise	Haricots verts aux échalotes	-	-	Chou blanc aux pommes HVE
	Paella végétarienne	Pot au feu	Lamelles de kebab	Filet de colin MSC sauce aneth	Sauté de poulet Bio façon blanquette
	Riz IGP et légumes (carottes, poireaux, tomates, pois chiches, petits pois)	Légumes du pot et pommes de terre	Potatoes	Gratin de chou-fleur Bio béchamel	Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes, champignons)
	Mimolette	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Ramequin de fromage blanc	Brie
	Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef au lait local	Compote pomme kiwi	Coupe banane Bio au chocolat	Gâteau à la peau de banane Bio et oeufs Bio
	Fruit de saison	-	-	-	-
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Menus du 25 au 29 novembre 2024	Carottes râpées Bio au citron	Potage parmentier Bio (pommes de terre et poireaux locaux)	Rillettes de colin d'Alaska MSC et toast	Pomelo et sucre	Macédoine
	Salade verte aux croûtons	-	-	Chou rouge vinaigrette	Coeur de palmier en salade
	Omelette (oeufs label) au Cheddar	Quiche Ricotta épinards (oeufs Bio, épinards Bio, Emmental Bio, lait Bio)	Jambon braisé sauce forestière	Cheeseburger	Poisson frais sauce tomate
	Potimarron rôti	Salade verte	Petits pois Bio au jus	Frites	Riz Bio pilaf
	Edam	Vache qui rit Bio	Camembert	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
	Beignet au sucre	Kiwi Bio	Mousse au chocolat du chef	Compote de poires du chef	Salade de fruits du chef
-	Fruit de saison Bio	-	-	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.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.	6-déc.
Semaine 49	Menus du 2 au 6 décembre 2024	Velouté de potiron	Salade croquante de quinoa et légumes	Poireaux locaux vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées Bio
		-	Salade de riz Bio betteraves et ciboulette	-	Rillettes et cornichons	Endives au fromage
		Gnocchis	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet	Fricassée de poisson MSC gratiné	Tartiflette
		sauce trois fromages	Poêlée de panais, carottes et pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Purée de céleri	Salade verte vinaigrette
		Petit suisse sucré	Fromage local	Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Bûchette de chèvre Bio
		Pomme Bio	Crème dessert chocolat	Clémentines	Clafoutis aux poires HVE du chef	Compote pomme-vanille
		Fruit de saison	Liégeois vanille	-	-	Ananas frais label
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
		9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.	13-déc.
Semaine 50	Menus du 9 au 13 décembre 2024	Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons	Potage de légumes locaux	Chou rouge râpé aux pommes HVE
		Betteraves rouges vinaigrette Bio	Carottes Bio râpées à l'orange	-	-	Batavia au fromage
		Saucisse label BBC	Aiguillettes de poulet à la normande	Boulettes au veau façon tajine	Falafel du chef sauce tomate	Lasagnes de poisson Frais
		Lentilles	Chou vert	Tajine de légumes	Fondue de poireaux et carottes locaux	Salade verte
		Brie	Gouda	Emmental Bio	Fromage de chèvre local	Fromage blanc sucré
		Clémentines	Gâteau du chef aux oeufs Bio et pommes locales	Salade d'agrumes	Yaourt aux fruits local	Compote de pommes Bio
Fruit de saison	-	-	Yaourt sucré local	-		

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 restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 51

Menus du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Noel	Vendredi
	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.	20-déc.
	Cake aux oeufs Bio et Emmental Bio	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix et raisins secs)	Carottes râpées Bio vinaigrette	Mousse de canard et toast	
	Feuilleté au fromage Bio du chef	Salade de crudités	-	-	
	Flan aux oeufs Bio salé	Boeuf mode	Blé au jambon et Emmental façon risotto	Volaille au pain d'épices	Repas de vacances
	Salade verte Bio	Purée de légumes Bio	-	Pommes boulangère / Haricots verts Bio	
	Yaourt	St Paulin	Gouda	Clémentines	
	Banane Bio au chocolat	Riz au lait au caramel	Compote pomme HVE banane	Bûche de Noël du chef	
	-	Fromage blanc au miel	-	-	



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 52	23-déc.	24-déc.	25-déc.	26-déc.	27-déc.
Menus du 23 au 27 décembre 2024	Taboulé aux raisins secs	Oeuf mayonnaise	<p>Joyeux Noël !</p> 	Fermé	Fermé
	Tortilla aux pommes de terre Bio 	Pizza reine			
	Haricots verts	Salade verte			
	Tomme noire	Yaourt Bio sucré 			
	Fruit de saison	Clémentines			
Semaine 1	30-déc.	31-déc.	1-janv.	2-janv.	3-janv.
Menus du 30 décembre au 3 janvier 2025	Fermé	Fermé	<p>Bonne année 2025 !</p> 	Carottes râpées vinaigrette au citron	Velouté de brocolis
				Marmite du pêcheur (poisson MSC) 	Boulettes végétales de légumineuses Bio 
				Embeurrée de chou vert et pomme de terre	Purée de courge
				Verre de lait local et Bio 	Yaourt sucré
				Brownie	Compote de pommes HVE 

Menus d'hiver



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

