



# Municipalité de Parçay-Meslay

## Menus du restaurant scolaire

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
	Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage			
	Bolognaise	Omelette Bio roulée nature			
	Spaghettis Bio	Haricots verts Bio à l'ail			
	Emmental râpé Bio	Carré de Ligueil			
	Entremets vanille	Pomme HVE			
	Entremets chocolat	Fruit de saison			
	Lundi	Mardi tout Bio	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 Bio locale	Terrine de légumes du chef	Tomates Bio vinaigrette	Taboulé Bio
	Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette	Radis rose Bio et beurre	-	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes
	Cuisse de poulet label rôtie	Chipolatas Bio aux herbes	Steak haché grillé	Risotto	Filet de colin MSC sauce crème
	Brocolis Bio poêlé / blé Bio	Pommes Bio sautées	Boulgour Bio	au parmesan AOP et champignons	Epinards Bio
	Vache qui rit	Camembert Bio	Gouda	Verre de lait local	Bûche mi-chèvre
	Fromage blanc local à la confiture	Coupe de fraises Bio	Liégeois au chocolat	Clafoutis aux abricots du chef au lait local	Salade de fruits du chef
	Fromage blanc local aux copeaux de chocolat	Fruit de saison Bio	-	Clafoutis aux pommes du chef au lait local	Fruit de saison



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

menu des maternelles

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Parçay-Meslay

## Menus du restaurant scolaire



		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	Radis rose et beurre	Oeuf dur Bio mayonnaise	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette
			-	-	Rillettes et cornichons	Salade verte locale au fromage
			Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel	Hot dog	Sauté de boeuf local aux olives	Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio)
			Riz créole Bio	Potatoes	Gratin de courgettes	Coquillettes Bio
			Crème anglaise	Coulommiers	Edam	Yaourt aromatisé
			Cake du chef au miel aux oeufs Bio	Banane Bio	Crumble aux pommes HVE et rhubarbe	Fruit de saison
	-	-	Compote pomme poire et biscuit sec	Kiwi Bio		
Semaine 22		27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai
Menus du 27 au 31 mai 2024		Betteraves Bio vinaigrette	Tomates vinaigrette à la ciboulette	Salade verte locale	Concombre local vinaigrette	Rosette et cornichons
		Salade de coeur de palmier et maïs	Pamplemousse au sucre	-	Carottes locales vinaigrette	Pâté de campagne
		Pilon de poulet à la texane	Parmentier végétal aux pois Bio	Cordon bleu	Rôti de porc au jus	Poisson frais sauce provençale
		Riz Bio	-	Tortis Bio	Petits pois Bio à l'oignon	Ratatouille Bio
		Cantal AOP	Fromage local	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio	Tomme blanche
		Salade de fruits Bio	Pot glacé vanille fraise	Pomme Bio	Cookie tout chocolat du chef aux oeufs Bio	Fraises à croquer locales
	Fruit de saison	Pot glacé vanille chocolat	-		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 restaurant scolaire

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
	Salade verte Bio et croutons	Salade de blé Bio	-	Concombre sauce fromage blanc local et ciboulette	Wrap au fromage et carottes
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux coquillettes Bio et courgettes Bio)	Sauté de boeuf	Quiche au poulet	Oeuf dur Bio à la béchamel gratinée	Couscous de la mer au poisson frais
	Yaourt nature sucré	Mimolette Bio	Tomme blanche	Frites	Légumes couscous / semoule Bio
	Bâtonnet de glace vanille	Smoothie de fraises locales au fromage blanc local	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Abricots
	Bâtonnet de glace chocolat	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone
Semaine 24	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
Menus du 10 au 14 juin 2024	Salade de perles au surimi MSC	Pastèque Bio	Saucisson à l'ail et cornichon	Radis croque au sel	Toast au chèvre et salade verte
	Salade de lentilles Bio vinaigrette	Melon	-	-	Cake aux olives et salade verte
	Boulettes au veau en colombo	Escalope de dinde et ketchup	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc	Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Calamars à la romaine sauce tartare
	Carottes Bio façon Vichy	Pommes rissolées	Riz créole Bio	sauce blanche / Salade verte Bio	Purée provençale à la courgette Bio
	Emmental Bio	Brie	Chanteneige	Fromage de chèvre local	Fromage blanc
	Fruit de saison Bio	Pot de glace vanille / chocolat	Rondelles de banane Bio au chocolat	Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Salade de fraises et nectarine
	Fruit de saison	Pot de glace vanille / fraise	-	-	Fruit de saison



Produit Biologique

Anchre territoriale

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'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	Pizza au fromage	Melon local 	Salade mexicaine de haricots rouges	Concombre Bio vinaigrette 	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette 
	Pizza au jambon	Tomates Bio vinaigrette 	-	-	Salade de risonis pesto rouge et parmesan
	Haut de cuisse de poulet Bio au jus 	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Rôti de porc au jus et thym	Lasagnes bolognaise du chef Bio 	Filet de colin MSC sauce aneth 
	Petits pois Bio au jus 	Pommes de terre vapeur Bio 	Boulgour Bio 	Salade verte Bio 	Grafin de courgettes Bio 
	Vache qui rit	Bûche mi-chèvre	Carré de l'Est	Verre de lait local 	Camembert Bio 
	Pêche	Yaourt vanille Bio 	Fruit de saison Bio 	Balle de tennis sablée aux oeufs Bio 	Smoothie banane Bio et fruits rouges 
	Fruit de saison	Yaourt Bio 	-	-	Fruit de saison
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	Betteraves Bio sauce bulgare 	Melon jaune
	Concombre et tomates en duo au basilic Bio 	Taboulé	-	Gazpacho Bio andalou 	Radis et beurre
	Boulettes de pois chiches Bio et sauce tomate 	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Jambon blanc Bio 	Risotto Bio de poisson frais et crevettes 
	Tortis Bio 	Haricots verts Bio à l'ail 	Blé Bio aux petits légumes	Ecrasé de pommes de terre Bio locales 	Ratatouille du chef
	Tomme noire	Emmental Bio 	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré Bio 	Fromage local 
	Liégeois chocolat	Salade de melon	Fruit de saison	Clafoutis aux pommes au lait et oeufs Bio 	Cône vanille fraise
	Liégeois vanille	Salade de fruits	-	-	Cône vanille



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'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de l'été	Vendredi
Semaine 27	1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.	5-juil.
Menus du 1er au 5 juillet 2024	Oeuf dur Bio mayonnaise	Concombre Bio Bulgare	Tomates vinaigrette	Melon	 Repas de vacances
	Wrap	Salade de crudités	-	-	
	Chipolatas label sauce barbecue	Pizza aux 3 fromages	Nuggets de volaille	Cheese burger	
	Brocolis Bio aux oignons	Salade verte Bio	Coquillettes Bio	Frites	
	Mimolette	Gouda Bio	Camembert Bio	Yaourt nature Bio	
	Pastèque	Bâtonnet de glace	Fromage blanc local à la confiture	Rose des sables	
	Fruit de saison	Yaourt Bio	-	-	



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

