



Municipalité de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - c'est la rentrée	Vendredi	
Semaine 35	29-août				1-sept.	2-sept.	
	Menus du 29 août au 2 septembre 2022					Betteraves rouges Bio vinaigrette	Rillettes de thon
						Melon	Oeuf mayonnaise
						Steak haché grillé et ketchup	Sauté de porc label BBC à la provençale
						Potatoes	Haricots verts Bio
				Vache qui rit	Petit suisse sucré		
				Brassé aux fruits	Pastèque		
				Ile flottante	Nectarine		
Semaine 36	5-sept.				8-sept.	9-sept.	
	Menus du 5 au 9 septembre 2022	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées locales aux raisins secs	Concombre local à la crème	Mousse de foie de volaille et cornichons	
		Melon jaune	Poireaux vinaigrette		Radis et beurre	Saucisson sec et cornichon	
		Escalope de dinde à la crème	Riz cantonais végétarien	Poisson meunière et citron	Sauté de boeuf local aux oignons	Filet de poisson frais sauce citronnée	
		Petits pois	/	Duo de pommes de terre et courgettes rôties	Tortis Bio au beurre	Semoule Bio aux petits légumes	
		Edam Bio	Fromage blanc nature	Tomme grise	Emmental	Camembert	
		Semoule au lait local	Kiwi Bio	Gâteau aux pêches maison (oeuf Bio)	Crème dessert	Pastèque et melon en dés	
Entremets chocolat	Fruit de saison		Yaourt local ou Yaourt Bio les 2 vaches	Fruit de saison			
					Yaourt local ou Yaourt Bio les 2 vaches	menu des maternelles	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
Menus du 12 au 16 septembre 2022	Terrine provençale et sauce tartare	Céleri Bio rémoulade	Tomates mimosa	Gaspacho maison	Pastèque et melon en duo
	Coeur de palmier, tomates, maïs	Salade chou Bio et carottes Bio vinaigrette		Concombre vinaigrette	Courgettes râpées à la menthe
	Dahl de lentilles (lentilles corail, lait de coco, poudre d'amandes, légumes) et boulgour	Emincé de porc Bio au curry	Hachis parmentier	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de veau Marengo
	Mimolette	Haricots beurre Bio	Salade verte locale	Riz Bio pilaf	Pommes de terre rôties
	Banane Bio	Verre de lait Bio	Fromage Bio	Kiri	Saint Paulin
	Fruit de saison	Gâteau chocolat Bio	Fruit de saison	Fromage blanc local et confiture	Quartiers de pommes Bio au four
		/		Oeufs au lait	Compote pomme-poire
					Vendredi - fêtons l'automne au Canada
Semaine 38	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
Menus du 19 au 23 septembre 2022	Melon	Salade riz arlequin	Salade composée de crudités (tomate, radis, concombre Bio, sauce blanche)	Tomates au pesto	Soupe de pois cassés canadienne aux légumes Bio
	Segments de pomelos et orange frais	Salade de pommes de terre Strasbourgeoise		Carottes râpées	-
	Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin label dieppoise	Cordon bleu	Jambon braisé sauce champignons	Frites à la canadienne
	Salade verte émincée	Epinards Soubise	Purée de légumes	Haricots verts Bio / Coques au beurre	(plat complet avec frites, sauce brune sucrée, cheddar)
	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré frais	Raclette	Fromage blanc aux myrtilles ou sirop d'érable
	Yaourt vanille Bio	Kiwi Bio	Pomme locale caramélisée	Tarte aux pommes feuilletée	et son pancake
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Tarte aux abricots feuilletée	-	
				menu des maternelles	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 1 et 2

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.
Menus du 26 au 30 septembre 2022	Salade Coleslaw	Pâté de campagne et cornichon	Salade parisienne (salade, tomate, oeuf dur)	Oeuf dur Bio mayonnaise	Duo de tomate et concombre
	Melon	Rillettes de sardines		Salade verte dés de fromages	Radis noir râpés
	Dos de colin MSC sauce beurre blanc	Carbonade de boeuf local	Sauce carbonara	Nuggets de blé sauce barbecue	Cuisse de poulet rôtie
	Riz Bio pilaf	Purée de pommes de terre	Tortis Bio	Ecrasé de patate douce	Poêlée de légumes Bio
	Edam	Yaourt nature Bio	Six de Savoie	Moulé ail et fines herbes	Tomme grise
	Entremets caramel au lait local et brisures de spéculoos	Pomme locale	Tarte Bourdaloue	Salade de fruits	Ile flottante
Yaourt aux fruits	Fruit de saison		Banane Bio	Crème dessert	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40	3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.
Menus du 3 au 7 octobre 2022	Céleri local ravigote	Salade piémontaise	Saucisson sec et condiment	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Poireaux mimosa
	Carottes vinaigrette	Salade composée au boulgour		Dés de concombre à la crème de menthe	Champignons à la Grecque
	Emincé de porc aux petits légumes à l'asiatique	Sauté de volaille label BBC au romarin	Paupiette de veau sauce au poivre	Ciafoutis de légumes à la provençale	Filet de poisson frais sauce bisque
	Nouilles chinoises	Brocolis	Riz / Epinards	Salade verte	Boulgour Bio
	Carré fondu président	Camembert Bio	Emmental Bio	Chanteneige	Assortiment de fromages
	Yaourt vanille Bio	Raisin blanc	Ananas frais	Crumble aux pommes locales	Fruit de saison
Petits suisses aromatisés	Raisin rouge		Crumble aux poires locales et chocolat	Salade de fruits	
					menu des maternelles

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4



Cuisiniers du Centre-Val de Loire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.	14-oct.
Menus du 10 au 14 octobre 2022	Tomates Bio vinaigrette	Carottes râpées locales	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Betteraves Bio vinaigrette	Tarte fine chèvre local et petits légumes
	Salade composée de crudités Bio	Concombre local à la menthe		Macédoine mayonnaise	Salade verte aux dés de tomme locale
	Chipolatas Bio au jus	Crumble de courgettes locales à la feta	Escalope de porc aux épices	Filet de poisson frais label	Filet de poulet local crème de persil
	Ebly Bio à la tomate	Salade verte locale	Lentilles Bio	Purée potimarron et pommes de terre	Carottes glacées locales
	Gouda Bio	Fromage blanc local sucré	Bûche du Pilat	Brie	Verre de lait local
	Orange Bio	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce chocolat	Riz au lait local	Pêche au sirop	Cake marbré (aux oeufs Bio)
	Fruit de saison Bio	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce caramel		Cocktail de fruits au sirop	Gâteau aux fruits locaux (oeufs Bio)
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 42	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.	21-oct.
Menus du 17 au 21 octobre 2022	Salade verte locale	Houmous et toast	Champignons à la crème		Betteraves rouges Bio au maïs
	Endives aux croûtons	Salade de lentilles Bio			Carottes à l'échalote
	Cervelas Orloff	Chili sin carne	Langue de boeuf émincée charcutière		Filet de poulet label BBC grillé sauce ketchup maison
	Petits pois	Riz blanc Bio	Purée de pommes de terre		Potatoes
	Assortiment de fromages	Petit Trôo local	Mimolette		Chèvre
	Raisin	Pomme au four locale	Entremets vanille au lait Bio		Panna cotta coulis fruits rouges
	Poire locale	Compote de fruits			Assortiment de laitages

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

menu des maternelles

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

**Cuisiniers
du Centre-Val de Loire**

