



## Commune de Parçay-Meslay

### Menus du centre de loisirs



Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas géométrique	Vendredi
Semaine 16		13-avr.	14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.
Menus du 13 au 17 avril 2026	Salade de pâtes Bio, Mozzarella, sauce cocktail	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées bio locales façon malfaise	Triangle jambon-fromage	Salade de lentilles vinaigrette	
	Pilon de poulet mariné	Filet de poisson pané MSC et citron	Bruschetta du chef	Bolognaise aux pois Bio	Rôti de porc échine	
	Haricots plats en persillade	Pommes vapeur	Salade verte	Tortis HVE	Haricots plats en persillade	
	Fromage blanc local nature	Brie	Saint Paulin	Babybel	Carré frais	
	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Yaourt brassé	Finger de gâteau au chocolat	Salade de fruits bio du chef	
Semaine 17		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeud	Vendredi
		20-avr.	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.
Menus du 20 au 24 avril 2026	Concombre bulgare	Radis et beurre	Salade mexicaine	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	
	Pâtes Bio à la carbonara	Omelette	Escalope de porc sauce curry et pomme	Boulettes au boeuf au jus	Filet de hoki MSC sauce crème	
	Bûche mi-chèvre	Frites au Cheddar	Purée de carottes Bio	Haricots verts à l'ail	Brocolis Bio aux oignons	
	Compote de fruits Bio	Camembert bio	Saint Paulin	Verre de lait Bio local	Emmental Bio	
		Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison Bio	

Produit Biologique



Ancrage territorial



Produit labellisé



Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification  
Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

