



Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi - repas bas carbone				
	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Semaine 10	Betteraves Bio à la vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette	Salade de blé Bio au maïs	Velouté de chou-fleur	Céleri rémoulade
	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse	-	-	Salade verte aux croûtons
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné	Quiche aux poireaux	Sauté de boeuf Bio à la provençale	Mac and cheese aux coquillettes de blé / pois chiches HVE et brocolis
	Semoule Bio	Petits pois	Salade verte	Frites	
	Brie	Verre de lait local	Fromage	Tomme noire	Mimolette
	Pomme Bio	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Compote pomme Bio cannelle du chef	Crème chocolat du chef au lait local
	Fruit de saison		-		
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
	Toast au chèvre (chèvre local)	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette	Salade composée	Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio
Semaine 11	Toast au camembert	Salade Bio fromagère	-	Oeuf mayonnaise	-
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio	Volaille au curry	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron
	Haricots verts Bio	Tortis Bio	Poêlée de légumes	Chou-fleur Bio gratiné	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit	Edam Bio	Fromage	Suisse sucré	Camembert
	Poire Bio	Yaourt Bio vanille local	Banane Bio au caramel	Flan au chocolat du chef	Salade de fruits frais Bio
	Fruit de saison	Yaourt Bio aux fruits local	-	Clafoutis aux fruits	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

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



Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi 16-mars	Mardi 17-mars	Mercredi 18-mars	Jeudi - repas jaune 19-mars	Vendredi 20-mars
Semaine 12 Menus du 16 au 20 mars 2026	Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon Rillettes et cornichon	Salade verte Bio vinaigrette balsamique	Bio Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail Bio Salade de pommes de terre
	-	-	-	-	
	Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson frais du marché sauce Tandoori	Nuggets de blé et ketchup
	Lentilles vertes Bio	Bio Purée de panais et pommes de terre Bio du chef	Pommes de terre rissolées	Bio et son riz Bio crémeux safrané	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella
	Emmental Bio	Bio Assortiment de fromages	Laitage	Cheddar	Fromage blanc sucré Bio
	Orange Bio	Bio Sémoule au lait (lait local)	Compote HVE	Bio Panna cotta et compotée mangue ananas	Banane Bio
	Fruit de saison	Sémoule au caramel (lait local)	-	-	Fruit de saison
	Lundi 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi - dessert solidaire 26-mars	Vendredi 27-mars
	Oeuf mayonnaise de haricots rouges	Potage de légumes de saison Bio	Betteraves vinaigrette	salade vert au maïs	Carottes râpées locales à l'orange
	Saucisson à l'ail	-	-	Salade Waldorf (céleri branché, pomme, noix, raisins secs)	Salade composée de crudités
	Blanquette de poisson MSC	Bio Émincé végétal de pois et sauce tomate	Poêlée de pâtes Bio	Bio Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé
	Sémoule Bio au beurre	Bio Haricots verts label CE2 à l'ail	Bio à la strasbourgeoise	Bio Purée de brocolis Bio	Frites
	Gouda	Bio St Nectaire AOP	Bio Emmental râpé	Bio Verre de lait local	Brie
	Salade de fruits Bio	Bio Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison	Bio Cupcake (sookies)	Bio Compote pomme Bio banane Bio
	Fruit de saison	Mousse au caramel	-	-	Bio Cocktail de fruits au sirop
	Produit Biologique	Bio	Ancrage territorial	IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = label de pêche responsable MEA = mieux être animal

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





Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 14	30-mars	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
Menus du 30 mars au 3 avril 2026	Crêpe au fromage	Radis roses et beurre	Salade de crudités Bio		Carottes Bio râpées à l'échalote	
	Tartine au chorizo	Concombre bulgare	-		Haricots verts Bio vinaigrette	
	Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne	Nuggets de volaille		Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	
	Carottes locales façon Vichy	Riz Bio	Salsifis persillés		Salade verte Bio	Purée de patates douces du chef
	Cantal AOP	Camembert	Fromage		Edam Bio	Petit suisse sucré
	Pomme Bio	Fromage blanc local à la confiture de fraise	Crème dessert		Compote pomme Bio et rhubarbe	Coupe banane Bio chocolat
	Fruit de saison	fromage blanc local au miel	-		Pomme Bio cuite	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques		Vendredi
Semaine 15	6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.		10-avr.
Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi de Pâques	Potage courgettes vache qui rit	Salade de pâtes (pâtes Bio)		Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner	
		Couscous (demi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)	Filet de poisson MSC sauce pesto		Parmentier de canard et boeuf	
		Semoule Bio / légumes couscous	Chou-fleur en gratin		Salade verte	Repas de vacances
		Assortiment de fromages	Fromage		Verre de lait Bio local	
		Banane Bio	Fruit de saison		Brownie au chocolat	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

