



Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	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
	Semoule Bio	Petits pois	Salade verte	Frites	coquillettes de blé / pois chiches HVE et brocolis
Menus du 9 au 13 mars 2026	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
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	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
	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
	-	-	-	-	-

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41280 LA CHAUSSEE ST VICTOR



Cuisiniers

du Centre-Val de Loire





Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

Semaine 12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas jaune	Vendredi
	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon	Salade verte Bio vinaigrette balsamique	Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
	-	Rillettes et cornichon	-	-	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	Purée de panais et pommes de terre Bio du chef	Pommes de terre rissolées	et son riz Bio crémeux safrané	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella
	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Laitage	Cheddar	Fromage blanc sucré Bio
Menus du 23 au 27 mars 2026	Orange Bio	Semoule au lait (lait local)	Compote HVE	Panna cotta et compotée mangue ananas	Banane Bio
	Fruit de saison	Semoule au caramel (lait local)	-	-	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - dessert solidaire	Vendredi
	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	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
Menus du 23 au 27 mars 2026	Saucisson à l'ail	-	-	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix, raisins secs)	Salade composée de crudités
	Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal de pois et sauce tomate	Poêlée de pâtes Bio	Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé
	Semoule Bio au beurre	Haricots verts label CE2 à l'ail	à la strasbourgeoise	Purée de brocolis Bio	Frites
	Gouda	St Nectaire AOP	Emmental râpé	Verre de lait local	Brie
	Salade de fruits Bio	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison	Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio banane Bio
Menus du 23 au 27 mars 2026	Fruit de saison	Mousse au caramel	-	-	Cocktail de fruits au sirop

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

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

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





Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 14		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	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur
		Tartine au chorizo	Concombre bulgare	-	Haricots verts Bio vinaigrette	Salade de lentilles
		Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne	Nuggets de volaille	Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Poisson du marché
		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
Menus du 6 au 10 avril 2026		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
		6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
Menus du 6 au 10 avril 2026			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	Repas de vacances
			Semoule Bio / légumes couscous	Chou-fleur en gratin	Salade verte	
Menus du 6 au 10 avril 2026			Assortiment de fromages	Fromage	Verre de lait Bio local	
			Banane Bio	Fruit de saison	Brownie au chocolat	
			Fruit de saison	-	-	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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

