



Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

Lundi tout Bio		Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
Semaine 45	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Menus du 3 au 7 novembre 2025	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes HVE au pesto
	Chou-fleur Bio au maïs Bio	Carottes râpées vinaigrette	-	-	Lentilles vinaigrette
	Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC sauce citron
	Macaronis Bio	Salade verte Bio	Petits pois et carottes	Gratin de potiron et pommes de terre (pdt Bio)	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
	Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau à la carotte et cannelle	Poire
	Fruit de saison Bio	Suisses aux fruits	-	-	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Semaine 46	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Menus du 10 au 14 novembre 2025	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï		Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de potiron Bio
	Chou rouge vinaigrette		-	Pizza Margharita	-
	Saucisse de Francfort		Emincé pois et blé, sauce tomate au basilic	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de dinde au jus
	Pommes de terre rissolées		Purée de légumes	Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda		Camembert	Saint Paulin	Verre de lait Bio
	Fromage blanc local au miel		Compote du chef Bio	Orange	Gaufre au sucre
	Yaourt Bio aux fruits		-	Fruit de saison Bio	-

Produit Biologique

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Ancre 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



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025	Demi-pomelo	Rosette et cornichons	Salade d'endives vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes
	Endives à la Mimolette	Rillettes de sardines	-	Champignons frais à l'estragon	-
	Carbonara au saumon	Pot au feu	Aiguillettes de poulet façon rouenail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio
	Coquillettes Bio	Légumes du pot	Semoule Bio	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole
	Emmental râpé Bio	Vache-qui-rit Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio	Camembert Bio
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookies du chef aux oeufs Bio	Poire
	Crème praliné	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vincentine	Salade composée de crudités	Chiffonnade de salade Bio au moës et croutons	Salade de riz Bio

Menus du 24 au 28 novembre 2025

Des modifications peuvent intervenir
en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
Menus du 1 au 5 décembre 2025	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio	Salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées locales vinaigrette Radis noir râpé rémoulade	Houmous de haricots rouges et son toast Taboulé de boulgour d'hiver
	Salade de petits pois et Feta AOP	-	-	-	-
	Tartiflette (aux pommes de terre Bio)	Boeuf bourguignon Petits pois au jus	Quiche au poulet et Emmental Carottes aux oignons	Bolognaise végétale (aux pois Bio) Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Calamars à la romaine sauce tartare Brocolis Bio gratinés
	Camembert Bio	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat Banane au caramel	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef Far aux pruneaux	Orange en quartiers à croquer Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
Menus du 8 au 12 décembre 2025	Potage de potimarron -	Butternut râpée au fromage blanc Salade verte fromagère	Salade de perles au surimi MSC vinaigrette	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote Macédoine de légumes mayonnaise	Oeuf dur Bio mayonnaise Pâté de campagne
	-	-	-	-	-
	Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex mex	Croque chèvre Emmental	Galette d'avoine du chef	Poisson du jour
	Lentilles Bio	Frites	Salade verte	Chou-fleur Bio béchamel	Semoule Bio
	Brie	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
Produit Biologique		Ancrage territorial		Produit labellisé	
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.		AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Coeur		CE2 = Certification Environnementale niveau 2	
IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale		Repas à thème		MSC = label de pêche responsable	



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

	Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi - repas de Noël 18-déc.	Vendredi 19-déc.
Semaine 51	Wrap fromage frais, salade, carotte Crêpe aux champignons	Salade d'agrumes Carottes râpées vinaigrette	Salade mexicaine	Mousse de foie et toast	 Craembo, célébrez Noël 18/12 DANS VOTRE RESTAURANT API
Menus d'hiver Menus du 15 au 19 décembre 2025	Mac and cheese raclette aux pâtes HVE	Sauté de boeuf à la moutarde Purée de céleri et pommes de terre	Riz Bio au chorizo doux et fromage, façon risotto Carottes Bio braisées	Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef Pommes noisettes	Menus de vacances
	Yaourt nature sucré Fruit de saison Bio	Fromage Bio	Gouda	Fromage local	
	Fruit de saison	Panna cotta du chef caramel Panna cotta du chef au coulis de fraises	Fruit de saison	La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine	

Produit Biologique 

Des modifications peuvent intervenir
en cas de livraisons non respectées.

Ancrage territorial 

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

Produit labellisé 

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Repas à thème

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

