



Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

		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	Grafin 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
Semaine 46		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Menus du 10 au 14 novembre 2025		10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
		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	-

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

Semaine 47		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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 rouennais	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	
Semaine 48		24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette	Salade composée de crudités	Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons	Salade de riz Bio	
	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	-	Coleslaw purple	Salade de blé	
	Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier de lentilles corail à la tomate	Fajitas au boeuf garni	Jambon blanc	Poisson frais du marché sauce beurre blanc	
	Riz Bio	Salade verte Bio	Verre de lait Bio	Frites	Purée de potimarron	
	Yaourt Bio	Emmental	Verre de lait Bio	Mimolette	Cantal AOP	
Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef	Pudding	Compote de pomme du chef à la vanille	Salade de fruits du chef		
Fruit de saison	Entremets chocolat	-	-	Fruit de saison		

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire


























Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

Semaine 49		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Menus du 1 au 5 décembre 2025	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.	
	Betteraves rouges Bio vinaigrette 	Velouté de légumes Bio 	Salade de pommes de terre vinaigrette	 Carottes râpées locales vinaigrette 	Houmous de haricots rouges et son toast	
	Salade de petits pois et Feta AOP 	-	-	Radis noir râpé rémoulade	Taboulé de boulgour d'hiver	
	Tartiflette	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio) 	Calamars à la romaine sauce tartare	
	(aux pommes de terre Bio) 	Petits pois au jus	Carottes aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches 	Brocolis Bio gratinés 	
	Camembert Bio 	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP 	
	Fruit de saison Bio 	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer	
	Banane au caramel	-	-	Far aux pruneaux	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 de perles au surimi MSC vinaigrette 	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote 	Oeuf dur Bio mayonnaise 	
	-	Salade verte fromagère	-	Macédoine de légumes 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 	
	Poire	Roulé à la confiture de fraise du chef	Fruit de saison	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef	
Fruit de saison	Roulé à la confiture d'abricots du chef	-	Liégeois chocolat	Fruit de saison		

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire












Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'hiver

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

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

