



Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi - repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Concombre Bio vinaigrette au persil	Pâté de campagne et cornichon	Céleri Bio rémoulade	1er mai
	Macédoine mayonnaise	Mousse de petits pois au fromage frais	-	Radis roses et beurre	
	Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)	Rôti de boeuf sauce au poivre	Filet de poisson MSC crème de poivron	
	Riz Bio	-	Duo de carottes et pommes de terre rôties (pdt Bio)	Courgettes braisées	
	Tomme noire	Tartare aux fines herbes	Edam	Verre de lait local	
	Banane Bio	Crème dessert pistache	Orange Bio	Tartelette au chocolat	
Fruit de saison	-	-	-	-	
Semaine 19	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Menus du 4 au 8 mai 2026	Salade de lentilles Bio à l'échalote	Bâtonnets de concombre et sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)	Salade composée de crudités	Radis roses et beurre	victoire 1945
	-	Salade verte au Bleu	-	Carottes vinaigrette à l'orange	
	Cordon bleu	Risotto printanier et Parmesan AOP	Sauté de porc au lait de coco	Bolognaise (égrené de boeuf Bio)	
	Haricots verts	(fèves, petits pois, champignons, céleri branche)	Semoule Bio	Macaronis Bio	
	Fromage blanc Bio	Camembert Bio	Assortiments de fromages	Emmental râpé Bio	
Crumble du chef pommes Bio chocolat	Salade de fruits frais	Abricots au sirop	Yaourt brassé aux fruits	Suisse aux fruits	
Crumble pommes Bio et rhubarbe	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

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 - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire




















Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 20	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
Menus du 11 au 15 mai 2026	Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa 	Betteraves rouges Bio vinaigrette 	l'Ascension	fermé
	-	Houmous	-		
	Filet de merlu MSC sauce crème 	Escalope de porc sauce aux herbes	Boulettes au veau sauce provençale		
	Brocolis Bio gratinés 	Frites et ketchup	Coquillettes Bio 		
	Assortiment de fromages	Carré de Liguail	Camembert		
Beignet fourré	Pomme Bio 	Assortiment de fruits de saison			
-	Fruit de saison	-			
Semaine 21	18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
Menus du 18 au 22 mai 2026	Salade de pâtes Bio 	Concombre Bio à la crème 	Radis roses et beurre	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel 	Saucisson à l'ail
	Houmous	Tomates vinaigrette ciboulette	-	-	Rillettes et cornichons
	Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie	Tortilla aux pommes de terre	Rôti de porc laqué au miel 	Poisson frais du marché en croûte d'herbes
	Courgettes sautées à l'ail	-	Salade verte	Navets glacés au miel	Coquillettes Bio 
	Brie	Emmental Bio 	Assortiment de fromages	Fromage blanc Bio 	Edam Bio 
Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat 	Crème vanille du chef	Compote	Gâteau nid d'abeille	Fraises et sucre	
Fruit de saison	Crème caramel	-	-	-	

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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte	Taboulé	Concombre Bio vinaigrette	Salade verte à la Mozzarella	Salade de tomates Bio locales	
		Salade de boulgour	-	Salade composée de crudités au maïs	Courgettes râpées	
		Jambon braisé	Hachis parmentier du chef (égrené de boeuf Bio)	Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco	
		Petits pois et carottes	Salade verte	Ratatouille Bio	Coquille Bio	
Gouda Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Camembert Bio			
Melon	Crème aux oeufs du chef au lait local	Cookie du chef	Salade de fruits Bio			
Fruit de saison	-	-	Fruit de saison			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 23	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	
Menus du 1 au 5 juin 2026	Duo de melon et pastèque	Salade de perles au surimi MSC	Salade de haricots verts label CE2	Tomates Bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	
	Radis roses en rondelles et tomate	Salade de riz	-	Concombre vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	
	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes	Rôti de boeuf aux poivrons	Quiche lorraine (aux oeufs Bio)	Escalope de dinde sauce moutarde	Filet de colin MSC sauce à l'oseille	
	-	Purée de haricots verts	Salade verte	Riz Bio	Petits pois Bio au jus	
Mimolette	Yaourt nature Bio	Tomme blanche	Camembert Bio	Kiri		
Bâtonnet de glace	Fraises et sucre	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine		
-	Fruit de saison	-	-	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
























Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Menus du 8 au 12 juin 2026	Concombre au fromage frais	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella 	Wrap de crudités au fromage frais	Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise 	Melon Bio 
	-	Pastèque	-	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)	Salade verte à l'Emmental
	Pilons de poulet marinés sauce tex-mex	Hamburger du chef au Cheddar	Emincé de dinde à la moutarde	Calamars à la romaine sauce tartare	Courgettes Bio à la provençale et crumble aux amandes, Parmesan AOP 
	Riz Bio pilaf 	Potatoes 	Carottes Bio façon Vichy 	Tomate Bio provençale 	Riz Bio pilaf 
	Brie	Assortiment de fromages	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature Bio 
Abricots rôtis	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Nectarine	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local) 	
Compote du chef	Liégeois vanille	-	Fruit de saison	Riz au lait au caramel (lait local) 	
Semaine 25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas rouge	Vendredi
Menus du 15 au 19 juin 2026	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
	Betteraves rouges Bio vinaigrette 	Courgettes râpées vinaigrette balsamique	Bâtonnets de carotte Bio sauce fromage blanc 	Salade de dés de pastèque et tomate 	Salade de lentilles à la ciboulette
	Macédoine	Melon jaune	-	-	-
	Escalope de dinde sauce crème	Croque tomates, Mozzarella et basilic	Nuggets au poisson	Tomate farcie (égrené de boeuf Bio) 	Poisson frais du marché sauce aneth
	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Boullgour Bio sauce tomate 	Riz Bio au jus de betteraves 	Gratin de courgettes
St Paulin	Carré frais	Assortiment de fromages	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Camembert Bio 	
Smoothie à la pêche fraîche	Eclair au chocolat	Abricots	Fraises et chantilly	Semoule au lait local au chocolat 	
Fruit de saison	Eclair à la vanille	-	-	-	

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





Commune de Parçay-Meslay

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, oignons roudes, olives, Feta) Salade verte Bio aux croûtons	Melon Carottes râpées	Friand au fromage -	Gaspacho Pastèque	Pâté de campagne et cornichon Oeuf label MEA mayonnaise
	Mac and cheese (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Sauté de boeuf au paprika Purée de courgettes et pomme de terre	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine Haricots verts label CE2 à l'ail	Jambon blanc Chips	Filet au colin MSC sauce beurre blanc Semoule Bio / Mélange de légumes
	Kiri	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Suisse sucré Bio	Carré de l'Est
	Pot de glace -	Coupe de fraise et son crumble Coupe de pêche et son crumble	Fruit de saison -	Gâteau au yaourt aux fruits -	Ile flottante du chef -
Semaine 27	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic	Concombre Bio à la ciboulette	Tomates vinaigrette		Tomates cerises
	Salade de penne Bio et tomates	Carottes Bio râpées au citron	-		Melon
	Rôti de dinde sauce barbecue	Courgette Bio farcie végétarienne	Filet de poisson MSC Meunière et citron	Repas de vacances	Sandwich du chef
	Brocolis aux oignons	Riz Bio pilaf	Semoule Bio		Chips
	Mimolette	Gouda Bio	Camembert		Yaourt à boire
	Pastèque	Fromage blanc Bio au miel	Glace		Abricots
Fruit de saison	Fromage blanc Bio au caramel au beurre salé	-		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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

