



# Commune de Parçay-Meslay

## Menus du restaurant scolaire - école maternelle

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
		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	
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
		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		

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 maternelle

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 20	Menus du 11 au 15 mai 2026	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	
		Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa	Betteraves rouges Bio vinaigrette	l'Ascension		fermé
		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	Jeudi - journée des abeilles		Vendredi		
18-mai	19-mai	20-mai				21-mai	22-mai
Semaine 21	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	
		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	

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





## Commune de Parçay-Meslay

### Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
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	
		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		
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	
	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		

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 maternelle

Menus de printemps

	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
	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	Semoule Bio, sauce tomate
	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)
Semaine 25	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
Menus du 15 au 19 juin 2026	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
	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	Boulgour 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

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 maternelle

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 rouges, olives, Feta)	Melon	Friand au fromage	Gaspacho	Pâté de campagne et cornichon
	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	Fruit de saison	Gâteau au yaourt aux fruits	Ile flottante du chef
Semaine 27	Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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
	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

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

