



Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi -Épiphanie	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.	10-janv.	
	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Bouillon de légumes vermicelles	Rillettes et cornichons	
	Terrine de légumes	Chiffonnade de salade Bio	-	-	Oeuf dur mayonnaise	
	Filet de dinde label sauce forestière	Mac and cheese (macaronis Bio)	Jambon grillé sauce moutarde	Sauté de boeuf au curry	Fricassée de poisson frais à la crème	
	Butternut en purée	à la Raclette	Ecrasé de pommes de terre Bio	Chou-fleur Bio béchamel	Semoule Bio	
	Brie	Yaourt sucré Bio	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Tomme noire	
	Galette des rois frangipane	Compote pomme-poire Bio	Fromage blanc à la confiture	Clémentines Bio	Banane Bio	
-	-	-	Fruit de saison	Fruit de saison		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Europe	Vendredi	
Semaine 02	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.	
Menus du 13 au 17 janvier 2025	Chou blanc local aux pommes HVE	Velouté de lentilles	Endives à l'Emmental	Entrée portugaise : Accras de morue coulis de tomate	Friand au fromage	
	Salade Coleslaw (carottes Bio)	-	-	-	Pizza au chèvre	
	Poulet rôti et ketchup du chef	Filet de poisson MSC aux petits légumes	Boulettes au boeuf Bio	Plat italien : Spaghettis à la carbonara	Hachis végétarien de patate douce à l'égréné de pois Bio	
	Petits pois au jus	Etuveé de carottes Bio	Haricots beurre persillés	-	Salade verte	
	Assortiment de fromages	Emmental	Camembert	Fromage hollandais : Gouda	Yaourt nature Bio	
	Fromage blanc local au spéculoos	Smoothie de fruits	Compote pomme-banane	Dessert anglais : Pudding	Salade de fruits du chef	
	Fromage blanc local au sucre	Fruit de saison Bio	-	-	Fruit de saison Bio	

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

menu des maternelles

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.
Menus du 20 au 24 janvier 2025	Carottes râpées Bio	Velouté de légumes locaux à la crème	Chou rouge Bio râpé	Céleri rémoulade	Salade de coquillettes au surimi
	Radis roses et beurre	-	-	Salade verte aux croûtons	Salade de riz Bio, maïs, dés de fromage, ciboulette
	Aiguillettes de poulet crousti cornflakes	Pizza trois fromages	Sauté de porc aux olives	Blanquette de veau	Calamars à la romaine
	Spaghettis Bio sauce tomate	Salade verte	Frites	Carottes Bio et panais braisés	Epinards Bio à la crème
	Mimolette	Edam Bio	Bûche mi-chèvre	Vache-qui-rit Bio	Fromage blanc local
	Poire au sirop sauce chocolat	Salade de fruits	Crème au caramel	Gâteau à la cannelle du chef	Pomme HVE
	Compote de fruits	Fruit de saison Bio	-	-	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.
Menus du 27 au 31 janvier 2025	Macédoine de légumes sauce fromage blanc	Potage parmentier (poireaux et pommes de terre locaux)	Radis noir local râpé rémoulade	Chou blanc et pommes HVE sauce fromage blanc au curry	Salade de mâche, jambon, Emmental
	Betteraves rouges Bio vinaigrette	-	-	Céleri vinaigrette	Carottes râpées locales au citron
	Chipolatas grillées	Chili sin carne (égréné végétal Bio)	Escalope de dinde	Lasagnes à la bolognaise (égréné de boeuf Bio)	Poisson pané frais et citron
	Risonis / navets glacés au miel	Riz créole Bio	Haricots verts Bio	Salade verte	Gratin de brocolis
	Brie	Tomme blanche	Camembert	Gouda Bio	Yaourt sucré Bio
	Banane Bio	Ananas frais	Semoule au lait au chocolat	Yaourt aux fruits local	-
	Fruit de saison	Fruit de saison	-	Fromage blanc à la confiture	Crumble pomme HVE banane Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

menu des maternelles

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 6	Lundi – repas bas carbone 3-févr.	Mardi 4-févr.	Mercredi 5-févr.	Jeudi – Chandeleur 6-févr.	Vendredi 7-févr.
Menus du 3 au 7 février 2025	Velouté de chou-fleur Bio	Carottes râpées et ciboulette	Céleri local râpé vinaigrette	Pâté de foie et cornichons	
	-	Chou blanc sauce cocktail	-	Rillettes de poisson MSC du chef et toast	
	Sauté de dinde Bio à la tomate	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc	Quiche lorraine	Boeuf bourguignon	Repas de vacances
	Coquillettes Bio	Riz pilaf Bio	Salade d'endives vinaigrette au miel	Carottes Bio aux oignons	
	Yaourt nature Bio	Cantal	Mimolette Bio	Chanteneige	
	Clémentines Bio	Mousse au chocolat	Pomme rôtie au four	Crêpe au sucre du chef	
	Fruit de saison Bio	-	-	-	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

menu des maternelles

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du centre de loisirs

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 7	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.	14-févr.
Menus du 10 au 14 février 2025	Potage aux légumes locaux	Saucisson à l'ail et cornichons	Carottes Bio râpées au maïs	Houmous et ses croûtons	Endives sauce blanche
	Saucisse de Toulouse	Boulettes au boeuf Bio sauce aux épices	Pizza poulet, tomate, Mozzarella	Nuggets de blé	Gratin de macaronis au saumon MSC
	Lentilles Bio aux carottes	Brocolis	Salade verte	Purée de butternut Bio	(macaronis Bio)
	Brie	Bûche mi-chèvre Bio	Saint Paulin	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
	Kiwis	Donut	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef	Compote pomme-kiwi
Semaine 8	17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.	21-févr.
Menus du 17 au 21 février 2025	Salade de pâtes au pesto	Potage de légumes Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Bâtonnets de carottes et sauce	Poireaux vinaigrette
	Parmentier de langue de boeuf	Lasagnes végétariennes	Filet de hoki MSC sauce Nantua	Pilon mariné rôti	Boulettes à l'agneau sauce tomate
	à l'écrasé de courge Bio	Salade verte	Petits pois Bio	Potatoes	Semoule Bio
	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Gouda	Verre de lait local	Brie
	Banane Bio rondelles au chocolat	Pomme HVE rôtie au spéculoos	Salade de fruits	Cookie du chef	Poire HVE



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

