



Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
Tomates BIO , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette	Betteraves BIO , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombres BIO , Vinaigrette Melon	Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au pesto
Bolognaise	Tortilla aux oignons	Sauté de porc saveurs d'Eté	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Tortis HVE	Courgettes braisées	Semoule BIO	Frites fraîches	Tomates à la provençale
Brie	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Verre de lait	Yaourt nature
Cône glacé	Salade de fruits du chef Fruit de saison BIO	Pastèque	Fromage blanc à la cassonade Fromage blanc au spéculoos	Clafoutis aux abricots du chef Clafoutis aux prunes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits bas carbone**
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
 Taboulé à la semoule BIO  Salade de haricot blanc au pesto	 Radis , Beurre  Concombres BIO , Vinaigrette	 Choux fleurs à l'échalote	 Pastèque  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Carottes BIO râpées , Vinaigrette  Chou rouge aux pommes et raisins secs
Sauté de dinde	Rôti de porc	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	 Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
 Haricots beurre persillés	 Riz pilaf	 Gratin dauphinois aux pommes de terre BIO	 Coquillettes BIO	 Poêlée de courgettes et d'aubergines
Gouda	Carré de Ligueil	Camembert	Saint Paulin	 Fromage blanc nature
 Raisin blanc  Fruit de saison BIO	 Compote pomme BIO et abricot  Pêches rôties au miel	 Pomme BIO	 Liégeois au chocolat du chef  Crème dessert pralinée du chef	 Quatre quart du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

repas bas carbone

Lundi 15 Septembre

-  Salade de lentilles blondes au persil
-  Houmous du chef et ses croutons

 Flan de courgettes

 Semoule HVE

 Verre de lait

-  Fruit de saison BIO
-  Salade de fruits du chef

Mardi 16 Septembre

-  Salade Alsacienne à la Vigneronne
- Terrine de **colin MSC**

Pilon de poulet mariné à l'orange

 Carottes au cumin

Mimolette

-  Banane BIO au chocolat
-  Fruit de saison

Mercredi 17 Septembre

-  Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette

Colin MSC façon carbonara

 Coquillettes BIO

Bûchette au lait mélange

-  Crème dessert à la vanille du chef

Jeudi 18 Septembre

-  Tomates , Vinaigrette
-  Carottes râpées , Sauce orientale

Tajine de boulettes à l'agneau

 Frites fraîches

Yaourt nature sucré LOCAL

-  Compote de **pommes et bananes BIO**
-  Poires au sirop

Repas violet

Vendredi 19 Septembre

Hachis Parmentier du chef, **pommes de terre BIO**

Brie

-  Tarte aux myrtilles du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

menu tout bio				
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
 Salade de coquillettes BIO sauce cocktail Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette	 Melon  Céleri branche aux champignons , Vinaigrette	 Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	 Concombres BIO , Vinaigrette  Pastèque BIO	Toast au chèvre Tartes à la tomates et à la moutarde
Omelette BIO au chorizo	 Couscous aux légumes et fèves	Sauté de dinde au citron et au gingembre	Lasagne Bolognaise du chef au boeuf BIO	 Pêche du moment MSC
 Petits pois au jus	 Semoule BIO	 Butternut rôtie	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Haricots beurre persillés
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert BIO	Emmental BIO	 Yaourt local nature
 Abricots frais  Fruit de saison BIO	 Ile flottante du chef	 Pain perdu caramélisé du Chef	 Compote de pommes BIO du chef	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

repas bas carbone				
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Melon  Tomates , Vinaigrette	 Taboulé à la semoule BIO  Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Salade de riz mimolette	 Effiloché d'endives , Vinaigrette  Céleri rave aux pommes , Vinaigrette	 Radis , Beurre  Concombres sauce bulgare
Sauté de porc au curry	Jambalaya au poulet	Quiche à la courge et au fromage	 Pastasotto de courgette ail et fines herbes	Fricassée de colin MSC gratiné
 Pommes de terre vapeur	 Haricots verts	 Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette		 Chou fleur BIO rôti
Cantal AOP	Mimolette	Chanteneige	 Verre de lait BIO	Buchette de Chèvre
 Pomme BIO au four  Compote pomme pêche	 Raisin blanc  Fruit de saison	 Poire	 Bâtonnet de glace à la vanille	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Carottes BIO râpées , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail Salade de lentilles BIO	Concombres BIO , Vinaigrette	Saucisson sec , Cornichons Œuf mimosa
Pilon de poulet rôti aux herbes	Bœuf à la tomate	Bruschetta aux légumes du sud	Colin MSC façon meunière
Frites du chef (pommes de terre BIO)	Poêlée de courgettes et d'aubergines	Salade verte , Vinaigrette	Gratin choux-fleurs, épinards au cheddar
Brie	Emmental BIO	Saint Paulin	Tomme noire
Poire pochée à la cannelle Compote de pommes du chef	Crème aux œufs du chef Crème dessert au chocolat du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises	Salade de fruits du chef Fruit de saison BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

menu tout bio				
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons , Vinaigrette Carotte et chou blanc BIO sauce mayonnaise	Ile flottante et son crémeux à la carotte	Tarte aux fromages	Chou chantilly salé au jambon	Butternut râpée au fromage blanc Chou blanc râpé façon rémoulade
Chili sin carne pois BIO	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Sauté de bœuf aux olives	Brandade au colin MSC et pommes de terre BIO
Riz BIO pilaf	Potimarron rôti	Clafoutis aux brocolis	Carottes BIO braisées	Salade verte , Vinaigrette
Verre de lait BIO	Bûchette au lait mélange	Gouda	Yaourt local nature	Camembert
Taboulé de fruits frais	Banane BIO Fruit de saison	Pomme BIO	Petit fantôme craquant	Compote de poires Cocktail de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.