

Midi - Parçay meslay

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Chasse aux oeufs		Repas bas carbone	
Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Salade parisienne , Vinaigrette Radis , Beurre	Œuf dur mayonnaise	 Salade de haricots verts Bio , Vinaigrette aux échalotes Terrine aux légumes	Carottes BIO râpées , Vinaigrette Tomates au basilic , Vinaigrette
Colin MSC façon blanquette	Sauté de poulet aux olives	Pizza à la tomate et mozzarella	Steak haché BIO de bœuf
Carottes BIO braisées	Purée de courgettes	Salade verte , Vinaigrette	Frites fraîches
Emmental BIO	Camembert	Verre de lait	Bûchette au lait mélange
Nid de Pâques au chocolat	Banane BIO	Salade de fruits du chef Fruit de saison	Compote de pommes et bananes BIO Abricots au sirop

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Lundi 28 Avril

Mardi 29 Avril

Mercredi 30 Avril

Vendredi 2 Mai

Céleri rave sauce rémoulade Pamplemousse , Sucre dose	Asperges aux herbes , Vinaigrette crémée Betteraves , Vinaigrette	Toast au chèvre	Concombres BIO , Sauce au fromage blanc pour crudités Radis noir râpé , Vinaigrette
Omelette fromagère	Sauté de veau , Sauce façon marengo	Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	Cordon bleu de dinde
Gratin de brocolis à la béchamel , Pommes de terre vapeur	Tortis BIO	Gratin de blettes aux tomates	Petits pois BIO au jus
Camembert BIO	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé LOCAL
Ile flottante du chef Crème dessert praliné	Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fromage blanc BIO au miel	Compote de pomme HVE Ananas au sirop

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Mercredi 7 Mai	Vendredi 9 Mai
Rosette lyonnaise et cornichons Rillettes de colin MSC	Concombres , Vinaigrette Salade verte BIO fromagère aux croûtons , Vinaigrette	Macédoine mimosa	Carottes BIO râpées , Vinaigrette Radis , Beurre
Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Chili sin carne pois BIO	Gratin de la mer colin MSC	Jambon braisé , sauce Dijonnaise
Spaghetti BIO	Riz IGP	Purée de carottes BIO	Haricots beurre persillés
Emmental râpé	Brie	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Pomme BIO Fruit de saison	Entremets à la vanille Entremets au chocolat	Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Repas bas carbone

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette Champignons à la crème	 Betteraves BIO , Vinaigrette à la ciboulette  Salade de haricots verts Bio	Terrine aux légumes	Tomates mozzarella , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Salade de lentilles
Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes	Chipolatas aux herbes	Émincé de bœuf à la provençale	Risotto aux champignons et parmesan AOP	Pêche du moment MSC , Sauce à la crème
Ratatouille du chef	Pommes de terre sautées	Nouilles		Épinards BIO , Sauce béchamel
Vache qui rit BIO	Gouda BIO	Camembert BIO	Verre de lait BIO	Bûchette au lait mélange
Fromage blanc au spéculoos Fromage blanc straciatella	Coupe de fraises Fruit de saison	Liégeois chocolat	Clafoutis aux abricots du chef	salade de fruits BIO Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

menu tout bio	Journée des abeilles		Journée de la biodiversité	
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Crème de petits pois	Toast chèvre et miel , Salade verte , Vinaigrette	Radis , Beurre	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Melon	Rillettes , Cornichons Euf dur BIO mayonnaise
Sauce aux 3 fromages	Émincé de porc BBC à la moutarde et au miel	Hot Dog	Sauté de bœuf aux carottes , Sauce aux olives	Pêche du moment MSC
Coquillettes BIO	Aubergines grillées	Frites de patates douces	Gratin de courgettes	Riz BIO , Vinaigrette
Vache qui rit BIO	Tomme noire	Coulommiers	Édam BIO	Yaourt aromatisé
Banane BIO Fruit BIO de saison	Far breton aux pommes BIO	Compote de pommes BIO du chef	Semoule au lait du chef , Sauce caramel	Pastèque Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Repas Américain		
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai
Salade Américaine Coleslaw BIO	Salade grecque à la feta AOP Pamplemousse , Sucre	Duo melon pastèque
Pilon de poulet rôti mariné	Parmentier à l'égrené de pois BIO	Fajitas au bœuf
Potatoes au paprika	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette
Cheddar	Cantal AOP	Saint Paulin
Brownie au chocolat	Pot de glace Pot de glace	 Pomme BIO au four

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Tomates , Vinaigrette Concombres à la ciboulette , Sauce fromage blanc ciboulette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Salade de blé aux poivrons , Vinaigrette	Courgettes râpées , Vinaigrette	Melon Salade Waldorf	Wrap au jambon et oignons rouges Wrap de tzatziki de carottes BIO
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de bœuf BBC au paprika	Quiche au poulet	Omelette BIO au cheddar , Sauce béchamel	Couscous de la mer
	Haricots beurre à l'ail	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Blette persillée	Légumes couscous Semoule BIO
Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Tomme blanche	Cantal AOP	Buchette de Chèvre
Bâtonnet de glace au chocolat	Gaspacho de fraises au fromage blanc Fruit de saison	Compote pomme pêche	Gâteau au yaourt du chef	Coupe banane chocolat Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Toast au chèvre , Salade verte , Vinaigrette Cake aux olives , Salade verte , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons	Melon Radis , Sel dosette	Salade tunisienne
Calamars à la romaine , Sauce tartare	Filet de hoki MSC , Sauce beurre blanc	Burritos aux légumes	Yassa de poulet
Purée de courgettes	Riz BIO créole	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Patates douces rôtie aux thym
Yaourt sucré BIO	Chanteneige	Buchette de Chèvre	Brie
Salade de fraise et nectarine Fruit de saison	Pastèque	 Compote de pommes BIO du chef Abricots rôtis au miel	Tarte Congolaise

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

menu tout bio

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de riz BIO , maïs et ciboulette , Vinaigrette Salade de pépinettes BIO et son pesto rouge au parmesan AOP	Melon Tomates BIO , Vinaigrette	 Betteraves BIO , Vinaigrette	Concombres BIO , Vinaigrette Radis roses râpés , Sauce au fromage blanc	Pizza aux quatre fromages Pizza reine
Haut de cuisse de poulet BIO rôti aux herbes	Nuggets végétariens , Sauce barbecue	Rôti de porc BBC , Jus lié thym et citron	Sauté de Boeuf au curry	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Petits pois BIO au jus	Pommes de terre BIO vapeur	Boulgour BIO	Courgettes aux oignons	Fenouil rôti à l'orange , Carottes braisées
Vache qui rit BIO	Bûchette au lait mélange	Carré de Ligueil	Verre de lait	Camembert BIO
Abricots frais Fruit BIO de saison	Yaourt BIO à la vanille Yaourt nature BIO	Fruit BIO de saison	Fondant au chocolat et aux haricots rouges	Smoothie bananes et fraises Fruit BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Pastèque Concombres BIO , Sauce Bulgare	Salade piémontaise Taboulé (semoule HVE)	Pâté de campagne , Cornichons	Tomates mozzarella , Vinaigrette Gaspacho de concombre, petits pois et pomme	Carottes BIO râpées , Vinaigrette au citron Radis , Beurre
Quiche au fromage du chef	Rôti de bœuf , Sauce ketchup	Boulettes au veau , Sauce Napolitaine	Chipolatas LABEL ROUGE , Sauce barbecue	Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP
Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Purée de carottes BIO	Blé BIO nature , Brunoise de légumes	Haricots verts BIO à l'ail	Ratatouille du chef
Carré de Ligueil	Mimolette	Bûchette au lait mélange	Suisse sucré	Buchette de Chèvre
Compote pommes fraises Pêches au sirop	Melon Salade de fruits du chef	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise Roulé à la confiture d'abricot	Pot de glace vanille-fraise

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Parçay meslay

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Œuf dur BIO mayonnaise Rosette , Beurre	Concombres BIO , Sauce Bulgare Salade composée , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette	Melon jaune	Entrée
Colin MSC , Sauce au basilic	Courgette farcie aux pois BIO	Nuggets à la volaille	Cheeseburger , Ketchup à la carotte BIO	Plat principal
Brocolis BIO poêlés	Riz BIO	Poêlée d'aubergines	Frites	
Mimolette	Gouda BIO	Camembert BIO	Yaourt nature BIO	Produit laitier
Pastèque Fruit de saison	Rose des sables	Fromage blanc à la confiture de fraises	Pot de glace vanille chocolat	Dessert

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.