



Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – Epiphanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2		5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.
Menus du 5 au 9 janvier 2026		Friand au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade d'endives aux noix vinaigrette	Coleslaw d'hiver Bio	Velouté de potiron
		Steak haché sauce barbecue	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de dinde sauce tomate basilic	Hachis végétal	Poisson frais MSC sauce citron
		Haricots verts	Chou-fleur	Semoule Bio	(haché de pois Bio)	Riz pilaf Bio
		Mimolette	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Brie Bio	Yaourt nature Bio
		Pomme Bio	Galette des rois	Salade de fruits du chef	Compote de pommes Bio	Clémentines
Semaine 3		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
		12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026		Emincé de chou chinois vinaigrette thaï	Salade de riz au thon (riz Bio)	Salade verte au fromage	Velouté de légumes verts	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
		Sauté de poulet label BBC sauce forestière	Omelette au jambon (oeufs Bio)	Bolognaise (boeuf Bio)	Curry de lentilles corail	colin MSC aux petits légumes
		Potatoes au paprika	Petits pois Bio au jus	Tortis Bio	Riz Bio	Carottes locales glacées
		Cantal AOP	Vache qui rit Bio	Emmental râpé	Verre de lait local	Saint Paulin
		Yaourt Bio	Poire Bio	Compote de fruits	Grimolle aux pommes	Banane Bio

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'automne

Semaine 4		Lundi	Mardi – repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus du 19 au 23 janvier 2026		Céleri Bio rémoulade	Bouillon aux vermicelles	Chou rouge râpé	Carottes Bio vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
		Boulettes végétales Bio en couscous	Tartiflette	Aiguillettes de poulet tex mex	Poisson pané MSC	Sauté de boeuf à l'indienne
		(Semoule Bio)	Salade verte Bio	Potatoes Bio	Epinards label CE2 à la béchamel	Purée de légumes
		Emmental Bio	-	Fromage	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc local sucré
		Clémentines	Fromage blanc aux myrtilles	Dessert lacté	Eclair au chocolat	Banane Bio
Semaine 5		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
		26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Menus du 26 au 30 janvier 2026		Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées locales vinaigrette	Chou blanc, pommes, sauce fromage blanc au curry	Velouté de butternut	Betteraves Bio vinaigrette
		Brandade de poisson MSC du chef	Boulettes au boeuf sauce orientale	Chipolatas	Sauté de poulet label BBC aux olives	Pasta party (pâtes Bio)
		Salade verte	Riz Bio aux petits légumes	Semoule Bio	Haricots beurre label CE2	sauce au fromage
		Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Camembert Bio	Verre de lait Bio	Emmental Bio
		Fruit de saison	Ile flottante du chef	Crème aux oeufs du chef	Brownie	Fruit de saison Bio

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Parçay Meslay

Menus du restaurant scolaire – école maternelle

Menus d'hiver

Semaine 6		Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas crêpes	Vendredi
Menus du 2 au 6 février 2026	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.	
	Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes de saison	Salade composée	Carottes râpées Bio	Oeuf dur label MEA mayonnaise	
	Nuggets végé et ketchup	Haché au veau sauce crème moutardée	Quiche du chef	Fricassée de poisson MSC gratiné	Rôti de porc aux champignons	
	Petits pois	Riz Bio	Salade verte	Brocolis Bio à l'ail	Purée de patate douce	
	Chanteneige	Fromage local	Verre de lait Bio	Mimolette	Assortiment de fromages	
	Compote pomme-banane Bio du chef	Pomme HVE	Gâteau au yaourt du chef	Crêpe au sucre du chef	Orange Bio	
Semaine 7		Lundi	Mardi – journée des légumineuses	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 9 au 13 février 2026	9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.	
	Crème Dubarry Bio	Salade verte, maïs, haricots rouges	Betteraves Bio vinaigrette	Salade Coleslaw Bio		
	Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé	Pizza	Flan aux oeufs label MEA	Repas	
	Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés	Salade verte	Haricots verts label CE2 sautés	de	
	Camembert Bio	Fromage Bio	Laitage	Edam Bio	vacances	
	Clémentines	Fondant citron pois chiches	Fruit de saison	Millefeuille de génoise à la confiture de fraise		

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



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

