



# Ville de Parçay Meslay Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus de printemps

Semaine 2	Lundi	Mardi – Epiphanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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
	Bruschetta façon pizza du chef	Céleri rémoulade	-	Salade verte aux croûtons vinaigrette	-
	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
	Fruit de saison Bio	-	-	Poire au sirop et son crumble	Fruit de saison
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
	Salade de crudités du chef	Salade de lentilles Bio vinaigrette à l'échalote	-	-	Salade de haricots rouges aux oignons
	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
	Fromage blanc au coulis de fruits	Fruit de saison Bio			Fruit de saison

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 élémentaire

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
		Champignons à la crème citronnée	-	-	Butternut râpée au fromage blanc	Mortadelle
		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
Menus du 26 au 30 janvier 2026		Clémentines	Fromage blanc aux myrtilles	Dessert lacté	Eclair au chocolat	Banane Bio
		Fruit de saison	-	-	-	Fruit de saison
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
		Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées locales vinaigrette	Chou blanc, pommes, sauce fromage blanc au curry	Velouté de butternut	Betteraves Bio vinaigrette
		Poireaux vinaigrette	Radis noir râpé rémoulade	-	-	Salade de haricots verts 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
		Fruit de saison	Liégeois vanille	-	-	Fruit de saison

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 élémentaire

Menus d'hiver

Semaine 6		Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas crêpes	Vendredi
		2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Menus du 2 au 6 février 2026		Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes de saison	Salade composée	Carottes râpées Bio	Oeuf dur label MEA mayonnaise
		Coleslaw purple	-	-	Champignons à la crème	Mousse de foie
		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
		-	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison
		Lundi	Mardi – journée des légumineuses	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 7		9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Menus du 9 au 13 février 2026		Crème Dubarry Bio	Salade verte, maïs, haricots rouges	Betteraves Bio vinaigrette	Salade Coleslaw Bio	
		-	-	-	Chou-fleur cru sauce cocktail	
		Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé	Pizza	Flan aux oeufs label MEA	
		Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés	Salade verte	Haricots verts label CE2 sautés	
		Camembert Bio	Fromage Bio	Laitage	Edam Bio	
		Clémentines	Fondant citron pois chiches	Fruit de saison	Millefeuille de génoise à la confiture de fraise	
		Fruit de saison	-	-	Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot	

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



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

