

# Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

	Repas végétarien			
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai	
Betteraves BIO , Vinaigrette	Crêpe aux champignons	Œuf mimosa	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic	Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc aux carottes et au thym	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage)	
Tortis BIO	Courgettes BIO braisées	Semoule BIO		
Fromage	Laitage	Laitage	Fromage	
Compote de pommes BIO	Fruit BIO de saison	Abricots au sirop	Cake aux pommes caramélisées	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Animation Manga / Japon	Mercredi 13 Mai
Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette	Nems aux légumes	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge
Cari de <b>colin MSC</b>	Poulet teriyaki	Boulettes au veau à la crème et aux champignons
Haricots beurre persillés	Riz <b>BIO</b> cantonnais	Brocolis <b>BIO</b> gratinés
Laitage	Fromage	Fromage
Compote de pommes et cassis	Litchi au sirop	Poire au coulis de framboises et amandes



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Repas végétarien	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons	Salade verte , Vinaigrette	Radis , Beurre	Tomates <b>BIO</b> mozzarella , Vinaigrette	Concombres <b>BIO</b> , Sauce fromage blanc ciboulette
Filet de hoki MSC cumin et citron	Saucisse végétale au blé et pois , Sauce curry	Rôti de porc <b>LABEL ROUGE</b> , Sauce aux épices	Sauté de <b>boeuf label rouge</b> au jus	Escalope de dinde , Sauce aigre douce
Pommes de terre vapeur	Riz <b>BIO</b>	Coquillettes <b>BIO</b>	Demi courgette rôtie au four aux herbes	Semoule <b>BIO</b>
Fromage	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage
Fruit <b>BIO</b> de saison	Liégeois à la vanille	Fruit <b>BIO</b> de saison	Moelleux aux abricots	Fruit <b>BIO</b> de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Mairie de PARMAIN

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Tomates <b>BIO</b> , Vinaigrette à la ciboulette	Pâté de campagne , Cornichons	Concombres <b>BIO</b> , Vinaigrette	Melon jaune
Fricassée de <b>merlu MSC</b> aux champignons	Lasagnes Bolognaise du chef	Cordon bleu végétarien	Jambon blanc
Ratatouille du chef , <b>Riz BIO</b> créole	Salade verte	<b>Courgettes BIO</b> braisées	<b>Haricots verts BIO</b> , Pommes de terre au four
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage
Coupe de fraises	<b>Fruit BIO</b> de saison	Quatre quart du Chef aux framboises	Salade de fruits du chef

**Repas végétarien**



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas végétarien	Menu école Maurice Genevoix			
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Melon	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Mousse de foie	Tomates <b>BIO</b> , Vinaigrette	Taboulé à la <b>semoule BIO</b>
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Cuisse de poulet rôti aux herbes	<b>Filet de colin MSC</b> au citron	Hachis Parmentier du chef	Carbonnade de porc
	Pommes de terre sautées	<b>Riz BIO</b> pilaf		Ratatouille du chef
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat	Salade de fruits du chef	<b>Fruit BIO</b> de saison	Crêpe au sucre	<b>Fruit BIO</b> de saison





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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



## Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au surimi MSC	 Melon	Saucisson à l'ail , Cornichons	 Tomates BIO au basilic , Vinaigrette	 Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Escalope de porc LABEL ROUGE , Sauce miel moutarde	Rôti de veau , Jus à l'oriental	 Tarte fine aux oignons et mozzarella	Tajine boulettes végétales	Calamars à la romaine , Sauce provençale
 Tomates à la provençale	<b>Farfalle BIO</b>	 Salade verte	 Boulgour tomate	 Courgettes BIO braisées
 Laitage	Fromage	Fromage	 Laitage	Fromage
 Fruit BIO de saison	 Crème dessert praliné	 Fruit BIO de saison	Far breton aux pommes	 Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Repas végétarien			
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette	Concombres BIO , Vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Melon	Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce crème	Pâtes farcies aux fromages gratinées	Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc	Bolognaise au boeuf	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Petits pois au jus		Boulgour BIO	<b>Pennes BIO</b>	Gratin de courgettes BIO
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Ile flottante et crème anglaise	Coupe de fraises	Abricots rôtis au miel	Éclair au chocolat	Smoothie bananes et fruits rouges












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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



## Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026






Repas végétarien				
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
 Pastèque	 Salade verte , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons	 Salade grecque à la <b>feta</b> AOP	Friand au fromage
Emincé végétal façon carbonara	Sauté de <b>boeuf label rouge</b> au jus	Filet de poulet , Sauce Napolitaine	 Moussaka de thon aux légumes	Jambon braisé
<b>Tortis BIO</b>	 Frites	 <b>Haricots verts BIO</b> à l'ail	 Salade verte	 <b>Coquillettes BIO</b>
Fromage	Fromage	 Laitage	Fromage	Fromage
 Compote de <b>pommes BIO</b>	Coupe de fraises et son crumble	 <b>Fruit BIO</b> de saison	 Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot	 <b>Fruit BIO</b> de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## Mairie de PARMAIN

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
 Houmous	 Melon	 Tomates <b>BIO</b> , Vinaigrette	 Pastèque	 Concombre au maïs
Sauté de porc au caramel	 Pizza aux trois fromages	 Omelette nature	Rougail de saucisses fumées	Choucroute de la mer au <b>colin</b> <b>MSC</b>
 Brocolis <b>BIO</b> poêlés , Pommes de terre au four	 Salade verte	 Coquillettes <b>BIO</b>	 Riz pilaf	
 Laitage	 Laitage	Fromage	 Laitage	Fromage
 Crème dessert au caramel	 Bâtonnet de glace au chocolat	 Fromage blanc aux fruits	Gâteau au chocolat du chef	 Yaourt aux fruits <b>LOCAL</b>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.