



## Ville de Diors Menus du restaurant scolaire

Semaine 11	Lundi 10-mars	Mardi tout Bio 11-mars	Mercredi 12-mars	Jeudi 13-mars	Vendredi 14-mars
Menus du 10 au 14 mars 2025	Salade de perles au fromage	Potage Crécy (carottes Bio) <b>Bio</b>		Céleri rémoulade (céleri Bio) <b>Bio</b>	Salade parisienne (champignons frais, ciboulette, salade, oeufs, fromage)
	<b>Sauté de dinde label à la forestière</b>	Lasagnes de légumes (légumes Bio) <b>Bio</b>		Poisson frais du marché	Goulash de boeuf
	Haricots beurre	Salade verte Bio <b>Bio</b>		Gratin de courge Bio <b>Bio</b>	Frites
	Emmental Bio <b>Bio</b>	Fromage blanc Bio sucré <b>Bio</b>		Tomme noire	<b>Saint Nectaire AOP</b>
	Pomme Bio <b>Bio</b>	Poire Bio au chocolat <b>Bio</b>		Gâteau chocolat-coco	Riz au lait (riz Bio, lait Bio) <b>Bio</b>
Semaine 12	Lundi 17-mars	Mardi 18-mars	Mercredi 19-mars	Jeudi - journée internationale sans viande 20-mars	Vendredi 21-mars
Menus du 17 au 21 mars 2025	Salade piémontaise	Pamplemousse au sucre		Carottes Bio râpées vinaigrette <b>Bio</b>	Potage de légumes
	<b>Waterzoï de colin MSC</b>	Escalope de dinde sauce miel et moutarde		Frittata aux oignons et pommes de terre Bio <b>Bio</b> (oeufs et pommes de terre Bio)	Blanquette de veau
	Haricots verts Bio persillés <b>Bio</b>	Brocolis Bio au beurre <b>Bio</b>		Salade verte Bio <b>Bio</b>	Riz pilaf Bio <b>Bio</b>
	Suisse sucré	Camembert Bio <b>Bio</b>		Bûche mi-chèvre	Tomme blanche
	Coupe banane Bio chocolat <b>Bio</b>	Roulé confiture		Pomme Bio rôtie <b>Bio</b>	Salade de fruits

Menus d'hiver

Menus du 17 au 21 mars 2025

Menus du 10 au 14 mars 2025



Produit Biologique **Bio**

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

