



Ville de Diors

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été				
Menus du 16 au 20 juin 2025				
Semaine 25	Lundi 16-juin	Mardi 17-juin	Mercredi 18-juin	Jeudi 19-juin
	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette	Melon local		Concombre Bio vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet Bio au jus	Nuggets de blé sauce barbecue du chef		Curry de boeuf
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre vapeur Bio		Courgettes
	Vache qui rit Bio	Bûche mi-chèvre		Verre de lait local
	Abricots	Yaourt vanille Bio		Fondant chocolat et haricots rouges
Semaine 26	Lundi 23-juin	Mardi 24-juin	Mercredi 25-juin	Jeudi 26-juin
	Pastèque	Salade piémontaise		Tomates à la Mozzarella
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup		Chipolatas label sauce barbecue
	Salade verte HVE	Purée de carottes Bio		Haricots verts Bio à l'ail
	Tomme noire	Emmental Bio		Petit suisse sucré
	Compote pomme HVE fraise du chef	Salade de melon		Roulé du chef à la confiture de fraises
Menus du 23 au 27 juin 2025				
				Carottes Bio râpées au citron
				Risotto Bio de poisson MSC et crevettes
				Ratatouille du chef
				Fromage local
				Timbale de glace vanille fraise
Vendredi 20-juin				
Vendredi 27-juin				

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Produit biologique

Produit labellisé

Ancre territoriale

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Repas à thème



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

