



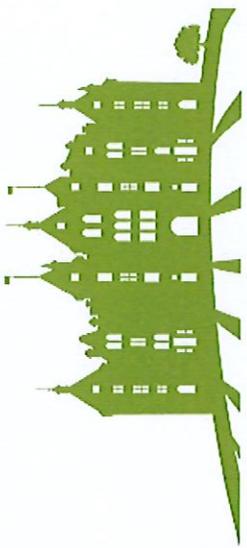
## Commune de Diors Menus du restaurant scolaire

	Lundi 2-mars	Mardi 3-mars	Mercredi 4-mars	Jeudi 5-mars	Vendredi – repas bas carbone 6-mars
Semaine 10 Menus du 2 au 6 mars 2026	Beeterraves Bio à la vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette		Velouté de chou-fleur	Céleri remoulade
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné		Sauté de boeuf Bio à la provençale	Mac and cheese aux coquillettes de blé / pois chiches HVE et brocolis
	Semoule Bio	Petits pois		Frites	
	Brie	Verre de lait local		Tomme noire	Mimolette
	Pomme Bio	Quatre quart du chef		Compote pomme Bio cannelle du chef	Crème vanille
Semaine 11 Menus du 9 au 13 mars 2026	Lundi 9-mars	Mardi tout Bio 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	Vendredi 13-mars
	Toast au chèvre (chèvre local)	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette		Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio		Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron
	Haricots verts Bio	Tortis Bio		Chou-fleur Bio gratiné	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit	Edam Bio		Suisse sucré	Camembert
Poire Bio	Yaourt Bio vanille local		Flan au chocolat du chef	Salade de fruits frais Bio	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire



**Produit Biologiques** **Produit labellisé**

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BIO = Bleu Blanc Cœur

**Anrage territorial**

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

**Repas à thème**

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal