Commune de Diors

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette (Bio) Bolognaise Bio (Bio) Macaronis Bio (Bio) Emmental râpé Bio (Bio) Pomme Bio (Bio)	Céleri au fromage blanc Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio (Bio) Salade verte Bio (Bio) Brie Yaourt aromatisé		Velouté de potiron Emincé de volaille au paprika Petits pois et carottes Bio (Bio) Verre de lait local Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise (Bio) Filet de colin MSC sauce citron Brocolis à l'ail Mimolette Poire
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï Saucisse de Francfort Purée de potiron Gouda Fromage blanc Bio au miel (Bio)	Carottes râpées locales vinaigrette Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita) Frites Assortiment de fromages Compote du chef Bio (Bio)		Friand au fromage Filet de colin MSC pané Epinards label CE2 béchamel Saint Paulin Banane Bio (Bio)	Velouté de légumes Bio (Bio) Rôti de dinde au jus Haricots verts label CE2 Yaourt nature Tarte fine aux pommes

Produit Biologique (Bio)

Ancrage territorial
AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit labellisé
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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

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