Commune de Diors

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 26	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives, Feta)	Melon		Gaspacho	Pâté de campagne et cornichon
	Mac and cheese (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Steak haché Purée de courgettes et pomme de terre		Jambon blanc Chips	Filet au colin MSC sauce beurre blanc Semoule Bio / Mélange de légumes (Bio)
	Kiri	Emmental Bio (Bio)		Suisse sucré Bio (Bio)	Carré de l'Est
	Pot de glace	Coupe de fraise et son crumble		Gâteau au yaourt	Mousse au chocolat du chef

Semaine 27	Lundi	Mardi – repas bas carbone (CO_2)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic (Bio)	Concombre Bio à la ciboulette (Bio)			Tomates cerises
	Rôti de dinde sauce barbecue Brocolis aux oignons	Courgette Bio farcie végétarienne (Bio) Riz Bio pilaf (Bio)		Repas de vacances	Sandwich du chef Chips
	Mimolette	Gouda Bio (Bio)			Yaourt à boire
	Pastèque	Fromage blanc Bio au miel (Bio)			Abricots

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, SAS au capital de [illegible] - RCS Lille Métropole : 417 811 010 - siège déclaré Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 45130 LAC HAUSSEE ST VIATOR