Commune de Diors

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 18	Lundi	Mardi – repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette (Bio)	Mousse de petits pois au fromage frais		Céleri Bio rémoulade (Bio)	
	Rougail de saucisses fumées	Pâtes au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)		Filet de poisson MSC crème de poivron	
	Riz Bio (Bio)	-		Courgettes braisées	1er mai
	Bûche mi-chèvre	Assortiment de fromages		Verre de lait local	
	Banane Bio (Bio)	Compote pomme HVE rhubarbe du chef		Moelleux au chocolat	

Semaine 19	Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Menus du 4 au 8 mai 2026	Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio) (Bio)		Salade de blé Bio à la tomate et maïs (Bio)	
	Sauce façon carbonara	Risotto printanier et Parmesan AOP		Bolognaise (égréné de boeuf Bio) (Bio)	
	Torti Bio (Bio)	(fèves, petits pois, champignons céleri branche)		Haricots verts Bio (Bio)	victoire 1945
	Emmental râpé Bio (Bio)	Camembert Bio (Bio)		-	
	Yaourt brassé aux fruits	Salade de fruits frais		Crumble du chef pomme Bio chocolat (Bio)	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, SAS au capital de 10.000.000 EUR - RCS Lille Métropole : 477 810 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 45020 LAC HAUSSEE ST VIGTO R