



Ville de Diors

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps				
Semaine 23				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne		Melon	Wrap au jambon et crudités
Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Sauté de boeuf local aux poivrons		Oeufs durs Bio gratinés à la béchamel	Couscous de la mer (poisson MSC)
(aux rissonis et courgettes Bio)	Haricots beurre à l'ail		Blettes persillées	Légumes couscous / semoule Bio
Yaourt nature Bio	Mimollette Bio		Cantal AOP	Bûche de chèvre locale
Bâtonnet de glace vanille	Smoothie de fraises locales		Gâteau au yaourt du chef	Rondelles de banane Bio au chocolat
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi - repas Afrique
9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
Férié	Toast au chèvre et salade verte		Melon	Salade tunisienne (concombre, poivrons grillés, tomates, ail, oignon et épices)
	Calamars à la romaine sauce tartare		Burritos de haricots rouges et égrené de pois Bio gratiné	Poulet yassa (oignon, ail, piment, citron, moutarde)
	Purée provençale à la courgette		sauce blanche / Salade verte Bio	Patate douce rôtie
	Fromage blanc Bio		Fromage de chèvre local	Brie
	Salade de fraises et nectarines		Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Tarte congolaise à la banane
Menus du 9 au 13 juin 2025				
Semaine 24				

Repas à thème



Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

