



Commune de Diors

Menus du restaurant scolaire

Menu	Lundi 30-mars	Mardi 31-mars	Mercredi 1-avr.	Jedi tout Bio 2-avr.	Vendredi 3-avr.	
Menus du 30 mars au 3 avril Semaine 14	Crêpe au fromage	Radis roses et beurre		Carottes Bio râpées à l'échalote (Bio)	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur	
	Escalope de dinde sauce miel moutardé	Chili sin carne		Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Poisson du marché	
	Carottes locales façon Vichy	Riz Bio		Salade verte Bio	Furée de patates douces du chef	
	Cantal AOP	Camembert		Edam Bio	Petit suisse sucré	
Menus du 6 au 10 avril 2026 Semaine 15	Pomme Bio	Fromage blanc local à la confiture de fraise		Compote pomme Bio et rhubarbe (Bio)	Coupe banane Bio chocolat	
	Lundi 6-avr.	Mardi 7-avr.	Mercredi 8-avr.	Jedi - repas de Pâques 9-avr.	Vendredi 10-avr.	
	lundi de Pâques	Potage courgettes vache qui rit			Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner	Repas de vacances
		Couscous (semi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)			Parmentier de canard et boeuf	
Semoule Bio / légumes couscous				Salade verte		
Assortiment de fromages	Banane Bio		Verre de lait Bio local	Brownie au chocolat		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit biologique

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

