



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 13 AU 17 MARS 2023



LUNDI 13 Mars

Salade de carotte à la ciboule

Poêlée de coquille bio
au parmesan râpé,



 brocolis fleurette,

Yaourt choco bio 

 Pomme bio

MARDI 14 Mars

 Salade feuille de chêne

 Emincé de porc,
cardon au jus, 


 grenaille persillée

 Tome de Savoie, pain
Orange

MERCREDI 15 Mars

TIKOULI

Chou chinois vinaigrette

Boulette de boeuf à la tomate,
 polenta bio

Brie, pain

Compote de poire

"Thomas le Prince"


Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 16 Mars

 Lentilles en salade

 Soupe savoyarde, pain,

 Conté en tranche

Banane


fromage Bio

 Miel de région


VENDREDI 17 Mars


Salade d'endives au curry

Dos de merlu vapeur zeste
d'agrumes,

 Coeur de blé bio
comme un risotto

Tartes aux poires,

 yaourt nature bio

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit végétarien

 Produit d'origine Pays de Savoie

 Produit d'origine France

Nos fruits et une grande partie de nos légumes proviennent du "Primeur des Aravis". Le poisson frais provient d'Annecy Marée. Le pain bio du lundi & mardi provient de la boulangerie Al'pain à Thorens les Glières. Toutes nos préparations sont faites à base de produits bio : huile, vinaigre, sucre...



Les plats proposés sont susceptibles de comporter les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten ; arachides ; noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) ; œufs, poisson ; soja ; lait (y compris lactose) ; crustacés ; mollusque ; céleri ; moutarde ; graines de sésame ; lupin ; et tous les produits dérivés de ces ingrédients ; dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/litre exprimées en SO2.

Menus consultables sur le site internet de la mairie : www.dingystclair.fr / Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements.