



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 20 AU 24 MARS 2023



LUNDI 20 mars

Coleslaw



Diot aux herbes et son jus,
Crozets de Savoie



Yaourt brassé nature bio,
confiture de myrtilles

MARDI 21 mars



Salade de pois chiche bio
marocain



Gratin de poireaux à la crème,
pomme de terre vapeur



Comté, pain complet
Clémentine

MERCREDI 22 mars

TIKOULI

Pomelos & sucre



Sauté de poulet France
sauce forestière,
pâtes bio



Crème Anglaise, pain
Gâteau au chocolat

Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 23 mars



Salade chêne rouge

Crevette coco citronnelle,
Riz créole, purée de panais



Reblochon, pain



Pomme bio



VENDREDI 24 mars

Carotte râpée

Gnocchis à la crème de courge



butternut,
Salade mâche



Riz au lait bio caramel



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.