



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 27 AU 31 MARS 2023



LUNDI 27 mars

Salade de betterave cru



Feuilleté aux épinards bio et
tomme de chèvre, graine de
tournesol, mélange de saladines

Yaourt vanille bio,
 Poire

MARDI 28 mars

Falafel sauce chimichurri

Ragoût de tofu bio aux oignons et
 curry,

Penne

Fromage blanc bio
Ananas

MERCREDI 29 mars

TIKOULI

Crêpes au fromage

Longe de porc au jus, purée de
céleri (HVE)

Fromage frais sucré,
 Pomme, pain

Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 30 mars

Salade de quinoa

Sauté de lapin, choux vert étuvé
Couscous



Tartes aux pommes bio



VENDREDI 31 mars

Salade de chêne rouge

Crevette coco citronnelle,
Riz créole, purée de panais

Tomme de Savoie bio, pain
 Prune rouge

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.