

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 3 AU 7 AVRIL 2023



LUNDI 3 AVRIL


Gaspacho Andalou

Quiche saumon épinards,
batavia

Abondance,
Nectarine

MARDI 4 AVRIL

Salade d'artichaud

 Chili de tofu,
riz blanc et mais

Smoothie kiwi

MERCREDI 5 AVRIL

TIKOULI

Roquette

Vitello tonato, pomme de terre
rôti, pois gourmands


St Morêt et pain complet
Pêche

Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 6 AVRIL

Bouquets de radis

 Risotto aux asperges,
parmesan

Cookies aux fruits secs
Banane



VENDREDI 7 AVRIL

Salade de chêne rouge

Moussaka
(agneau, aubergine, tomate)

Semoule au lait,
fruits



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.