





RESTAURANT SCOLAIRE


MENU DU 3 AU 7 AVRIL 2023



LUNDI 3 AVRIL



Salade de chou blanc et fromage


 Mélanges de céréales bio
au amandes torrifiées,
 gratin de patates douce

 Frappée de mangue
cigarette russe

MARDI 4 AVRIL

Bouquet de radis


Saucisse de veau bio, sauce au bleu
  boulgour

 Yaourt vanille bio
banane

MERCREDI 5 AVRIL

TIKOULI

Salade verte vinaigrette

 Lasagnes végétariennes
(lentilles & légumes)


Coulommiers, pain
Compote pommes/bananes



Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 6 AVRIL

Salade de carottes


 Pad thaï au poulet,
Nouilles de riz, gingembre,
basilic thaï, citron vert,
choux kale

 Fromage des Savoies
 Compote de fruit



VENDREDI 7 AVRIL

Tzatziki

 Quiche de poireaux bio
Roti d'agneau (façon tajine)
flageolet

Roulé au chocolat
 kiwi

 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.