



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 6 AU 10 MARS 2023



LUNDI 6 Mars

Râpé de betterave


Hachis parmentier de bœuf,
feuille de laitue


 Tome de région, pain

 Pomme bio

MARDI 7 Mars

 Bouquet de radis

Dahl de lentilles corail & carotte,
 Riz basmati


 Yaourt multi fruit bio,
Clémentine

MERCREDI 8 Mars

TIKOULI

Quiche fromage

Nuggets de blé végétaux & ketchup,
petit pois français


 Yaourt bio nature sucré,
fruits de saison,
pain


Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 9 Mars

Emincé de céleri rave


 Merguez bœuf & agneau,
couscous d'épeautre
et petits légumes

 Flan chocolat bio,

 Poire bio


VENDREDI 10 Mars

Salade de choux fleur au curcuma

Pavé de lieu à l'aneth,
 polenta bio crémeuse

 Abondance, pain

Banane

 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.