



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 24 AU 28 AVRIL 2023



LUNDI 24 AVRIL

Salade carotte rapé



Omelette à l'emmental



Mélange de céréales bio et petits pois carotte



Yaourt à boire aux fraises bio

MARDI 25 AVRIL

Salade d'avocat et crevette



Steack haché de veau Bio

Gratin de pomme de terre au reblochon



Pomme bio au four

MERCREDI 26 AVRIL

TIKOULI

Macédoine de légumes

Ravioli Bio ricotta emmental



basilic à la tomate

Emmental râpé, pain

Salade de fruits frais

Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 27 AVRIL

Betterave rouge vinaigrette



Potage aux légumes de saison



Jambon de Thônes

Pain maïs



Yaourt bio sucré

kiwi



VENDREDI 28 AVRIL

Feuilleté du pêcheur



Filet de truite vapeur, sauce

aurore

Purée de patate douce aux épices



Semoule au lait vanillé Bio



Poire Bio



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.