

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 22 AU 26 MAI 2023



LUNDI 22 MAI

Betterave rouge en salade

Pané de sarrazin et lentilles aux

 poireaux BIO

Clémentines


MARDI 23 MAI

Carotte rapée

Tomates farcies

Céréales BIO au pesto de basilic



 Yaourt brassé BIO sucré

MERCREDI 24 MAI

TIKOULI

Salade verte & vinaigrette

 Sauté de veau Français aux olives

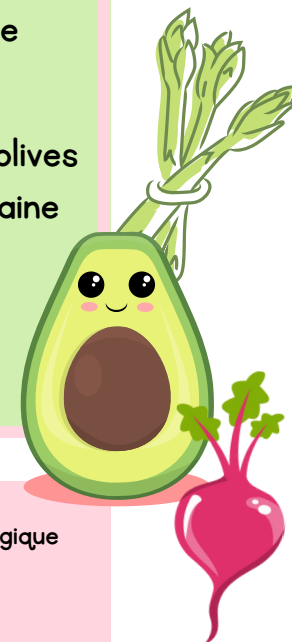
Polenta BIO alpina à la romaine




St nectaire AOP, pain


Compote de poires

Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 25 MAI

 Salade de tomates
au balsamique

 Tartiflette
au reblochon de Thônes

Première fraises à la croque



VENDREDI 26 MAI

 Radis/beurre

Filet de merlan pané sauce tartare
et son riz créole

 Yaourt choco 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.