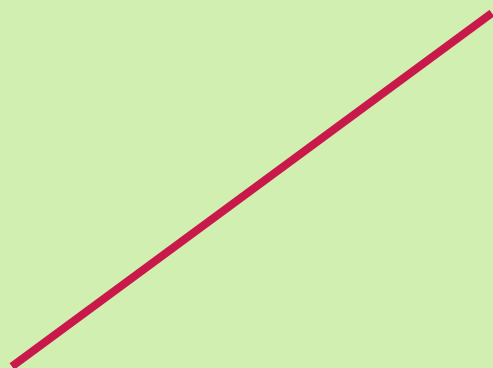


# RESTAURANT SCOLAIRE

## MENU DU 29 mai AU 2 juin 2023




### LUNDI 29 MAI




### MARDI 30 MAI

Salade de carotte et couscous de sarrazin


Cordon bleu de dinde


 Purée de courge BIO

 Yaourt BIO vanille

### MERCREDI 31 MAI

## TIKOULI

 Tomates BIO & vinaigrette au basilic

 Daube de boeuf

Petits pois façon Française

Yaourt BIO nature sucré, pain  
Pâtisserie


Confectionné par 1001 Repas



### JEUDI 1er JUIN

Salade de piémontaise

 Spaghetti BIO crème de champignons

Yaourt fruit BIO brassé 


 Banane BIO



### VENDREDI 2 JUIN

Salade océan au thon

Dos de merlu à la catalane  
riz créole

 Tomme du farto

 Abricot

 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](http://www.dingystclair.fr) / Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements.