

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 1 AU 5 MAI 2023




LUNDI 1er MAI

MARDI 2 MAI

MERCREDI 3 MAI

TIKOULI

Salade printanière

Rosti aux légumes et
 fromage de Thônes
feuille de Chêne

 Banane Bio

Crêpe à l'emmental

Filet de poisson sauce Nantua

 Carotte bio sautées

Ile flottante
Pain

Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 4 MAI


VENDREDI 5 MAI


Salade Grèque

Salade d'océan au thon

Moussaka végétarienne

Brandade de morue à l'ail frais et
céleri boule

Fromage blanc
 au miel Bio
Clémentine

 Brocolis Bio

Cheesecake aux fraises



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.