

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 12 AU 18 JUIN 2023



LUNDI 12 JUIN


Carotte rapé

Spaghettis Bolognaise
Parmesan

 Yaourt BIO aux fruits

MARDI 13 JUIN

Tomate cerise à la croque

 Sauté de bœuf aux oignons et
Paprika (ferme de Challonges)
Riz cantonais


 Yaourt choco BIO

MERCREDI 14 JUIN

TIKOULI

Feuilleté au fromage


Poisson sauce ciboulette
Brocolis fleurette

Fromage fondu type "fripon", pain
 Melon BIO

Confectionné par 1001 Repas

JEUDI 15 JUIN

Samoussa de légumes

Boulette de soja à la tomate et
sauce menthe
carotte primeur et
haricots vert BIO persillé 

 Clafouti abricot

VENDREDI 16 JUIN

Menu des enfants

 Betteraves rouges BIO

Gratin de fruit de mer
nouille de riz thaï

Fraise Marguerite



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit végétarien

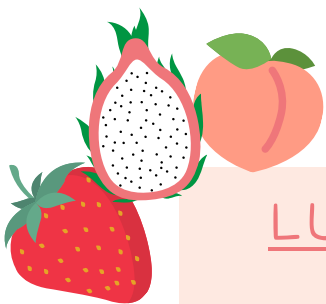


Produit d'origine Pays de Savoie



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.