


RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 5 AU 9 JUIN 2023



LUNDI 5 JUIN

 Tomate cerise à la croque

 Lasagne végétarienne BIO
(poireaux, épinards)

 Yaourt BIO sucré
Abricot

MARDI 6 JUIN

Radis beurre

Coeur de blé aux légumes vert
(petits pois, asperge, brocolis BIO)


 Fromage de Thônes


 Pomme BIO

MERCREDI 7 JUIN

TIKOULI

Gaspacho


Escalope de volaille au jus
Ecrasé de pommes de terre

 Camembert BIO, pain
Nectarine


Confectionné par 1001 Repas

JEUDI 8 JUIN

Concombre à la menthe

 Roti de porc de la ferme de
Challonges au thym et ail frais
Ratatouille de saison


Tarte fraise

 Chantilly vanille BIO

VENDREDI 9 JUIN

Salade haricot vert

Paëlla de la Costa Blanca
aux fruits de mer et légumes

 Yaourt aux fruits BIO
Brugnon

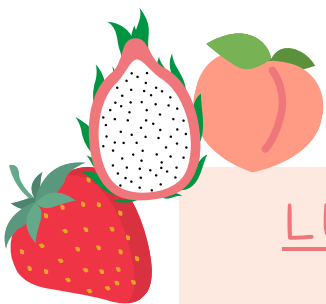
 Produit issu de l'agriculture biologique

 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.