

RESTAURANT SCOLAIRE


MENU DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023



LUNDI 4 SEPTEMBRE

 Salade haricot vert BIO


Raviolis de boeuf à la tomate et
parmesan

 Yaourt fruit BIO

MARDI 5 SEPTEMBRE

Radis au beurre demi-sel

Sauté de poulet chasseur

 Coeur de blé au bouillon BIO


Brie affiné


 Prune rouge

MERCREDI 6 SEPTEMBRE

TIKOULI

 Taboulé

 Sauté de porc Français
sauce charcutière

 Brocolis BIO fleurette


Cantal jeune AOP, pain

Pastèque

Confectionné par 1001 Repas

JEUDI 7 SEPTEMBRE

Macédoine de légumes
au fromage blanc


Toute au brocolis, épinard,
bûche de chèvre, miel des Savoie 

 Yaourt choco BIO

VENDREDI 8 SEPTEMBRE

Mousse de thon aux câpres

Couscous de la mer au cabillaud et
son jus aux légumes de saison

 Yaourt choco BIO

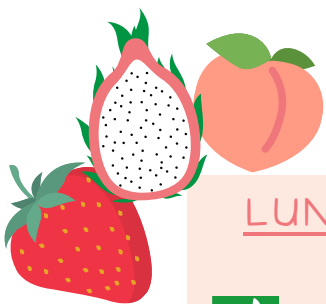
 Produit issu de l'agriculture biologique

 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.