

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023



LUNDI 11 SEPTEMBRE


Salade Grecque
(tomate, feta, olive, concombre)

 Risotto de coquille BIO
à la Tome du Farto

 Cocktail de fruit BIO

MARDI 12 SEPTEMBRE

Salade de lentilles, tomates, maïs


Galette de boulgour et épautre
 Courgette BIO persillée

 Yaourt vanille BIO

MERCREDI 13 SEPTEMBRE

TIKOULI
Salade verte BIO & vinaigrette



Roti de veau à la moutarde
(veau français)
Coquille BIO 



Ile flottante
Pain

Confectionné par 1001 Repas



JEUDI 14 SEPTEMBRE

Duo de chou rouge et blanc BIO



Chipolata grillée au thym
gratin de fenouil BIO



Clafoutis aux pêches



VENDREDI 15 SEPTEMBRE

Terrine aux 2 poissons
vinaigrette citronnée

Brandade de Morue à l'ail frais

Pastèque en cubes



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit végétarien

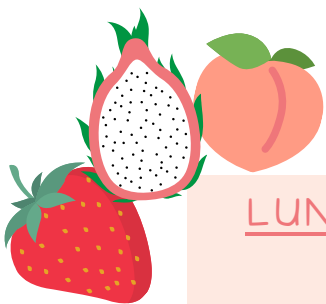


Produit d'origine Pays de Savoie



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.