

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023



LUNDI 18 SEPTEMBRE

Feuilleté au chèvre

Tarte de pois chiche à la sauce
tomate et petit légumes

 Cocktail de pomme BIO

MARDI 19 SEPTEMBRE

Salade chinoise (carotte, soja, chou
chinois, cacahuète)

Porc caramel(ferme de challonges)


 Riz basmati BIO

 Fromage blanc BIO
miel de région 

MERCREDI 20 SEPTEMBRE


TIKOULI
Feuilleté au fromage

Filet de poulet au jus
Ratatouille

 Yaourt BIO nature sucrée
Raisins, pain
Confectionné par 1001 Repas

JEUDI 21 SEPTEMBRE

Melon charentais

Lasagne ricotta, épinard,
 Tofu BIO


Tarte myrtille chantilly

VENDREDI 22 SEPTEMBRE

Beignets de calamard citron

Pavé de saumon vapeur
à la ciboulette

Piperade façon sud-ouest

 Yaourt BIO chocolat

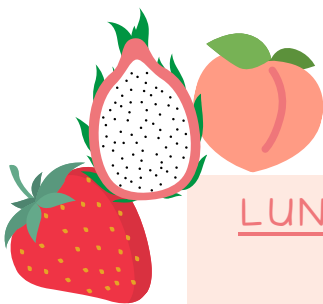
 Produit issu de l'agriculture biologique

 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.