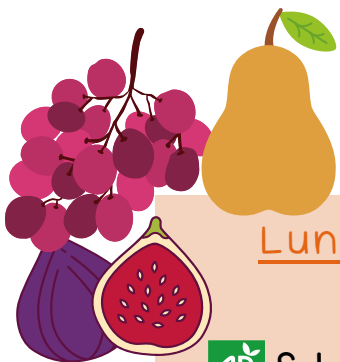


RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 AU 6 octobre 2023



Lundi 2 octobre

 Salade Betterave BIO

Riz cantonais

 Carotte et brocolis BIO

Moelleux choco crème anglaise

Mardi 3 octobre


Salade de cœur de blé et maïs

Paleron de porc aux champignons
Courgette Béchamel

 Yaourt fruit BIO

Mercredi 4 octobre

TIKOULI

Rapé de courgette BIO à la menthe 

Filet de poisson meunière
Epinard BIO hachés béchamel



Fromage frais nature sucré

Pâtisserie, pain


Confectionné par 1001 Repas



Jeudi 5 octobre

Mâches 

Croziflette

 aux poireaux BIO
et reblochon du Farto

Compote de Pomme BIO 

Vendredi 6 octobre

Feuilleté chèvre ou
Calamars à la romaine

Poisson au four
Riz Pilaf

Crème vanille et spéculos



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.