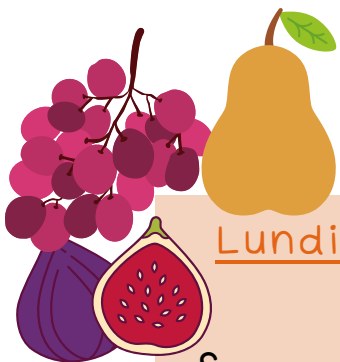


# RESTAURANT SCOLAIRE

## MENU DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023



Lundi 25 septembre

Samoussa aux légumes et curry

Polenta crémeuse


 aux brocolis BIO

 Poire BIO

Mardi 26 septembre

Salade de concombre et jambon  
blanc

Poulet à l'estragon

 Boulgour à la tomate BIO


Brie

 Compote pomme BIO

Mercredi 27 septembre

**TIKOULI**

 Tomates BIO vinaigrette

 Bœuf Français  
façon Bourguignon  
Pommes vapeur

Brie, pain


Dessert lacté type "flamby"

Confectionné par 1001 Repas



Jeudi 28 septembre

Cake au senteur du Sud (poivrons,  
olives, mozzarella)

 Bœuf à la provençale


 Haricot vert BIO

Muscat

Vendredi 29 septembre

Piemontaise au thon

Moules au bleu

 Semoule BIO

Glace au 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](http://www.dingystclair.fr) / Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements.