



Vos déjeuners au restaurant scolaire\*

# Du LUNDI 28 juin au VENDREDI 2 juillet

S 2/5

LUNDI

Entrée	SALADE DE TOMATES/THON	A
Plats	STEACK HACHE DE BŒUF	F
Garniture	PT SAUTEES // COURGETTES	I
Laitage	FROMAGE	J+
Dessert	FRUIT	O

MARDI

Entrée	CHARCUTERIE	C
Plats	COUSCOUS AUX BOULETTES D'AGNEAU	F
Garniture	SEMOULE ET LEGUMES	I H
Laitage	YAOURT DIVERS	J-
Dessert	FRUIT	O

JEUDI

Entrée	SALDE VERTE	A
Plats	PATES SCE CARBONARA	F
Garniture	CAROTTES SAUTEES	I B
Laitage	FROMAGE	J+
Dessert	COMPOTE	O

VENDREDI

Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES	B
Plats	POISSON PANE	F
Garniture	RIZ // EPINARDS	C
Laitage	FROMAGE	J
Dessert	GLACE	O

Toute l' équipe du G.I.P vous souhaite un bon appétit.....

\* Sous réserve de modifications de dernieres minutes suite à un defaut d'approvisionnement ou de panne de matériel.

L'Origine de nos fruits et légumes varient selon les saisons et les achats.

Nous vous servent donc du Français, Italie, Espagne, Maroc, Afrique ou Amérique du sud.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits allergènes suivant:  
gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame

Les menu proposés correspondent aux recommandations du G.E.M.R.C.M  
( il sera identifié sur la ligne de self le choix à faire pour avoir le menu type équilibré selon les recommandations ).

