



Vos déjeuners au restaurant scolaire

Du **LUNDI 14 MARS 2022**
au **VENDREDI 18 MARS 2022**

S 2/5

LUNDI

| | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée | SALADE VERTE |
| Plats | CHIPOLATAS SAUCE TOMATE(France) |
| Garniture | EBLY/ COURGETTES SAUTEES |
| Laitage | DESSERTS LACTES |
| Dessert |  COMPOTE |

MARDI

| | |
|-----------|----------------------------------|
| Entrée | SALADE MAIS/TOMATES |
| Plats | ESCALOPES DE DINDE PANEES |
| Garniture | PRINTANIERE DE LEGUMES//BOULGOUR |
| Laitage | FROMAGE A LA COUPE |
| Dessert | FRUITS |

MERCREDI

| | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée | HARICOTS VERTS EN SALADE |
| Plats | STEACK HACHE DE BŒUF EN SAUCE(France) |
| Garniture | FRITES // GALETTES DE LEGUMES |
| Laitage | YAOURT |
| Dessert | FRUIT  |

VENDREDI

| | |
|-----------|----------------------|
| Entrée | MACEDOINE DE LEGUMES |
| Plats | FILET DE POISSON |
| Garniture | RIZ BLANC// EPINARDS |
| Laitage | YAOURT DU BUISSONNET |
| Dessert | FRUIT |

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

Nous réserve de modifications de dernieres minutes suite à un défaut 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.

La traçabilité des origines animale est affichée en salle de restaurant.

Vive la fin de
semaine



Les menus 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).

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