



Du

Vos déjeuners au restaurant scolaire

LUNDI 7 MARS

au

VENDREDI 11 MARS

LUNDI

Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES
Plats	BOULETTE D'AGNEAU (UE)
Garniture	PUREE//COURGETTES SAUTEES
Laitage	FROMAGE
Dessert	COMPOTE

MARDI

Entrée	SALADE DE TOMATES
Plats	POULET AU CURRY (UE)
Garniture	RIZ BLANC
Laitage	LAITAGE
Dessert	FRUIT

MERCREDI

JEUDI

Entrée	SALADE DE LENTILLES
Plats	STEACK DE VEAU SAUCE ROQUEFORT
Garniture	POMMES NOISETTE//CAROTTES
Laitage	FROMAGE
Dessert	FRUIT

VENDREDI

Entrée	SALADE VERTE
Plats	SAUTE DE PORC (France)
Garniture	TORTIS/RATATOUILLE
	FRUIT
Dessert	ECLAIR A LA VANILLE

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

ous réserve de modifications de dernières 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.

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

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

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