



Vos déjeuners au restaurant scolaire

Du

LUNDI 28 MARS 2022

au

VENDREDI 1ER AVRIL 2022

S 4/5

LUNDI

Entrée	SALADE VERTE
Plats	SAUTE DE VEAU(Pays bas)
Garniture	TORTIS
Laitage	LAITAGES VARIES
Dessert	COMPOTE

MARDI

Entrée	SAUCISSON A LA COUPE
Plats	STEACK HACHE(France)
Garniture	PDT RISSOLEES/RATATOUILLE
Laitage	FROMAGE A LA COUPE
Dessert	FRUIT

MERCREDI

JEUDI

Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES
Plats	HACHIS PARMENTIER(Espagne)
Garniture	
Laitage	FROMAGE BLANC
Dessert	FRUIT

VENDREDI

Entrée	SALADE TOMATES/FETA
Plats	POISSON SAUCE CITRON(Chine)
Garniture	RIZ BLANC
Laitage	YAOURT
Dessert	DESSERTS PATISSIERS

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

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

La 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