



Du

au



Vos déjeuners au restaurant scolaire *

LUNDI 25 AVRIL 2022 VENDREDI 29 AVRIL 2022

S 3/5

LUNDI

| | |
|-----------|-----------------------|
| Entrée | SALADE DE BETTERAVES |
| Plats | PATES CARBONARA |
| Garniture | HARICOTS VERTS SAUTES |
| Laitage | LAITAGE |
| Dessert | COMPOTE |

MARDI

| | |
|-----------|------------------------------|
| Entrée | SALADE DE TOMATES |
| Plats | SAUCISSE DE TOULOUSE(France) |
| Garniture | LENTILLES |
| Laitage | FROMAGE |
| Dessert | FRUIT |

JEUDI

| | |
|-----------|-----------------------------|
| Entrée | MACEDOINE DE LEGUMES |
| Plats | GARDIANNE DE BŒUF(Pays bas) |
| Garniture | PUREE |
| Laitage | LAITAGE |
| Dessert | FRUIT |

VENDREDI

| | |
|-----------|-------------------------------------|
| Entrée | SALADE VERTE |
| Plats | BOUCHEE A LA REINE SAUCE FINANCIERE |
| Garniture | RIZ/EPINARDS |
| Laitage | YAOURT DU BUISSONNET |
| Dessert | FRUIT |

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

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

Les menus proposés correspondent aux recommandations du G.E.M.R.C.M

(il sera identifié sur la ligne de saif le choix à faire pour avoir le menu type équilibré selon les recommandations)