



Du

LUNDI 27 FEVRIER 2023

au

VENDREDI 03 MARS 2023

S 5/5

LUNDI

Entrée	SALADE DE TOMATES	B
Plats	BOLES DE PICOULAT (UE et non UE)	F
Garniture	HARICOTS BLANCS	J H
Laitage	FROMAGE	J-
Dessert	 FRUITS DE SAISON	O

MARDI


Entrée	SALADE VERTE	A
Plats	CORDONS BLEUX (UE)	F
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS	C H
Laitage	LAITAGES	J-
Dessert	COMPOTE	O

MERCREDI

JEUDI

Entrée	SALADE DE BETTERAVES	A
Plats	SAUTE DE PORC (France)	F
Garniture	PUREE DE BUTTERNUT	C H
Laitage	FROMAGE	J-
Dessert	 FRUITS DE SAISON	O

VENDREDI

Entrée	SALADE DE CHOU FLEUR	A
Plats	FILET PANE CŒUR DE CHEDDAR (Alaska)	E
Garniture	PATES	I H
Laitage	YAOURT DU BUISSONNET	J-
Dessert	 FRUITS DE SAISON	M

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.

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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame