



Lu

Lundi 06 MARS 2023

au

Vendredi 10 MARS 2023

LUNDI

Entrée	SALADE VERTE
Plats	POULET AU BASILIC (Roumanie)
Garniture	BLE EBLY
Laitage	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON

MARDI

Entrée	CAROTTES RAPEES
Plats	CHI'POLATAS (France)
Garniture	PUREE
Laitage	LAITAGE
Dessert	COMPOTE

MERCREDI

JEUDI

Entrée	SALADE HARICOTS PLATS
Plats	BŒUF BOURGUIGNON (Pays Bas)
Garniture	PATES
Laitage	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON

VENDREDI

Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES
Plats	NUGGETS DE VOLAILLE (France)
Garniture	RIZ A LA TOMATE
	MOUSSE AU CHOCOLAT
Dessert	FRUIT DE SAISON

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