

Du

LUNDI 27 MARS 2023

au

VENDREDI 31 MARS 2023

3 4/5

LUNDI

Entrée  
Plats

SALADE CATALANE  
SAUCISSES DE STRASBOURG (UE et non UE)

Garniture

PUREE

Laitage

FROMAGE A LA COUPE

Dessert

FRUIT



MARDI

Entrée

SALADE VERTE

Plats

CROQ ŒUF A LA DINDE (France)

Garniture

PATES

Laitage

LAITAGE

Dessert

FRUIT

MERCREDI

JEUDI

Entrée

BETTERAVES EN SALADE

Plats

ASSORTIMENT DE LEGUMES FARCIS (UE et non UE)

Garniture



RIZ

Laitage

FROMAGE A LA COUPE

Dessert

FRUIT

VENDREDI

Entrée

CREPE AU FROMAGE

Plats

FILET DE SOLE TROPICALE (Sénégal)

Garniture

SEMOULE//GALETTES DE LEGUMES

Laitage

YAOURT

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.

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