



Les Jeuners au restaurant scolaire

Du

LUNDI 03 AVRIL 2023

au

VENDREDI 07 AVRIL 2023

S 5/5

LUNDI

Entrée  
Plats  
Garniture  
Laitage  
Dessert

SALADE DE TOMATES  
BOLES DE PICOULAT (UE et non UE)  
HARICOTS BLANCS  
FROMAGE  
FRUITS DE SAISON



MARDI

Entrée  
Plats  
Garniture  
Laitage  
Dessert

SALADE VERTE  
JAMBON BRAISE (France)  
GRATIN DAUPHINOIS  
LAITAGES  
FRUITS DE SAISON

MERCREDI

JEUDI

Entrée  
Plats  
Garniture  
Laitage  
Dessert

TABOULE  
SAUTE DE PORC (France)  
PUREE DE BUTTERNUT  
FROMAGE  
FRUITS DE SAISON



VENDREDI

Entrée  
Plats  
Garniture  
Laitage  
Dessert

PATE DE CAMPAGNE//SALADE VERTE  
POISSON MEUNIÈRE (Pêche durable MSC)  
TAGLIATELLES  
YAOURT DU BUISSONNET AU CHOCOLAT  
FRUITS DE SAISON

A  
E  
I  
J-  
M

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

us réserve de modifications de dernières minutes suite à un défaut d'approvisionnement ou de panne de matériel.

Origine de nos fruits et légumes varient selon les saisons et les achats.  
us vous servent donc du Français, Italie, Espagne, Maroc, Afrique ou Amérique du sud.

traçabilité des origines animale est affichée en salle de restaurant.

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