



Vos déjeuners au restaurant scolaire


Du

lundi 27 novembre 2017

au

vendredi 1 décembre 2017

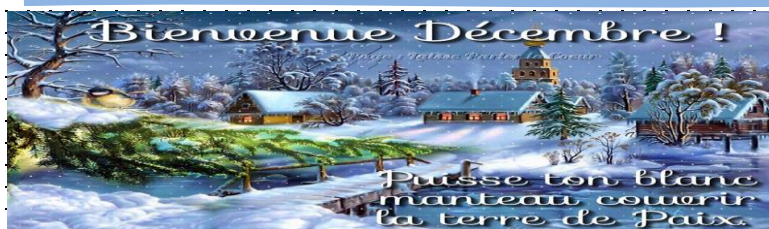
LUNDI

Entrée	PAMPLEMOUSSE	B
Plats	BOULE BEEF Sauce Moutarde (Origine C.E)	G
Garniture	PENNES  / POEELE CAMPAGNARDE	I H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J
Dessert	FRUIT	O

MARDI

Entrée	CAROTTES RAPEES	B
Plats	CHILI CON CARNE (Bœuf Orig:France)	E
Garniture	BOULGOUR	I H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J+
Dessert	FRUIT	O

MERCREDI



JEUDI

Entrée	ŒUF A LA COQUE (Orig:France)	
Plats	ESCALOPE PANEE MILANAISE	F
Garniture	POMMES FRITES // PETITS POIS CAROTTES	C H
Laitage	FROMAGE BLANC	J
Dessert	ORANGE	O

VENDREDI

Entrée	CHARCUTERIE	A
Plats	FILET DE DORADE SEBASTE à l'anis(Origine Islande)	D
Garniture	RIZ PILAF // CAROTTES SAUTEES	H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J
Dessert	GATEAU ROULE à la confiture	H

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

Sous réserve de modifications de dernieres 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