




## Vos déjeuners au restaurant scolaire

Du **lundi 4 décembre 2017**  
au **vendredi 8 décembre 2017**

S 2/5

LUNDI

Entrée	SALADE DE MAIS	B
Plats	PILON DE POULET (Orig: C.E)	F
Garniture	MACARONIS // POEELE MERIDIONALE	I
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J+
Dessert	 FRUIT	O

MARDI

Entrée	SALADE VERTE	C
Plats	PAELLA	D
Garniture		I H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J+
Dessert	 FRUIT	O

MERCREDI



JEUDI

Entrée	ACCRAIS DE MORUE // CREPE FROMAGE / QUICHE	A
Plats	EMINCE DE VIANDES Façon KEBAB (Orig:U.E)	F
Garniture	SPAGHETTIS Bio // GRATIN D'EPINARD	I H
Laitage	FROMAGE BLANC	J+
Dessert	FRUIT	O

VENDREDI

Entrée	CRUDITES VARIEES	B
Plats	CORDON BLEU	E
Garniture	POMMES FRITES // GALETTES DE LEGUMES	C
Laitage	YAOURT NATURE	J-
Dessert	GATEAU ROULE à la confiture	N

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.

Vive la fin de semaine



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