

Voi déjeuners au estaurant su dire

## Du LUNDI 6 FEVRIER 2023 au VENDREDI 10 FEVRIER 2023

S 2/5

IOND.

IARDI

MERCREDI

JEND

VENDREDI

Entrée Plats

Garniture

Laitage

Dessert

Plats

Laitage

ntrée HARICOTS VERTS EN SALADE

CHIPOLATAS (France) SAUCE TOMATE

PUREE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE

FRUIT

Entrée

SALADE VERTE

HAMBURGER (UE et non UE)

Garniture FRITES

LAITAGE

Dessert COMPOTE

Entrée SALADE MAIS//TOMATES

Plats ESCALOPES PANEES (UE)

Garniture PRINTANIERE DE LEGUMES

Laitage FROMAGE

Dessert FRUIT

Entrée SALADE DE BETTERAVES

Plats QUENELLES (France) SAUCE NANTUA

arniture RIZ BLANC// EPINARDS

**FRUIT** 

Garniture RIZ BLANC// EPINARI

Laitage YAOURT

Dessert

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

Sous réserve de modifications de dernieres minutes suite à un defaut d'approvisionnement ou de panne de materiél.

Vive la fin de

L'Origine de nos fruits et légumes varient selon les saisons et les achats.

Nous vous servont 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