



Du

lundi 4 juin 2018

au

vendredi 8 juin 2018



S 3/5

LUNDI

Entrée	CREPES AU FROMAGE	A	
Plats	PILON DE POULET (orig: U.E)	D	
Garniture	RIZ BASMATI // FOND D'ARTICHAUT SAUTES	C	H
Laitage	FROMAGE	J+	
Dessert	FRUIT	O	

MARDI

Entrée	SALADE DE MAIS	B	
Plats	LAMELLES DE KEBAB (Orig:U.E)	F	
Garniture	POMMES FRITES // HARICOTS VERTS SAUTEES	I	H
Laitage	FROMAGE BLANC	J-	
Dessert	FRUIT	O	

MERCREDI



Bon mois de Juin

JÉUDI

Entrée	SALADE VERTE Ciboulette	B	
Plats	SPAGHETTIS BOLOGNAISE (Orig:France)	G	
Garniture	TOMATES AUX HERBES	H	I
Laitage	YAOURT VANILLE	L	
Dessert	FRUIT	O	

VENDRÉDI

Entrée	CAROTTES RAPEES	A	
Plats	FILET DE DORADE MEUNIERE (orig: Island))	E	
Garniture	RIZ PILAF // GALETTES DE LEGUMES	I	H
Laitage	FROMAGE	J+	
Dessert	BAVAROIS CHOCOLAT	N	

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 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.

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

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).

