



Du

LUNDI 24 JUIN

au

VENDREDI 28 JUIN 2019

S 3/5



LUNDI

Entrée

MORTADELLE

A

Plats

RAVIOLIS Sœ TOMATE

B

Garniture

NAVETS

C

H

Laitage

FROMAGE

J*

Dessert

FRUIT

O

MARDI

Entrée

SALADE DE MAIS

B

Plats

LAMELLES DE KEBAB (Orig:U.E)

F

Garniture

POMMES RISSOLEES // HARICOTS VERTS SAUTEES

I

H

Laitage

FROMAGE BLANC

J*

Dessert

FRUIT

O

MERCREDI



JEUDI

Entrée

CAROTTES RAPPEES

B

Plats

SPAGHETTIS BOLOGNAISE (Orig:France)

G

Garniture

RATATOUILLE

H

I

Laitage

YAOURTS DIVERS

L

Dessert

FRUIT

O

VENDREDI

Entrée

SALADE VERTE

A

Plats



MOULES MARINIÈRES

E

Garniture

POMME FRITES // GALETTES DE LEGUMES

I

H

Laitage

FROMAGE

J*

Dessert

FLAN PATISSIER

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.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits allergènes suivant: gluten, crustacés, œuf, 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).

