



Lu

Lundi 15 mars 2020

au

vendredi 19 mars 2020

LUNDI

Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES		
Plats	POISSON PANE		
Garniture	EBLY // COURGETTES		H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE		
Dessert	FRUIT		

MARDI

Entrée	CAROTTES RAPEES		B
Plats	RAVIOLIS SCE CHAMPIGNONS		E
Garniture	GRATIN DE POTIRON		I H
Laitage	YAOURT		J+
Dessert	FRUIT		O

MERCREDI

JEUDI

Entrée	NEMS ET SAMOUSSA		
Plats	YAKITORI AU POULET (brochettes de poulet)		P
Garniture	RIZ CANTONNAIS		C H
Laitage	FROMAGE		J
Dessert	DESSERT		O

VENDREDI

Entrée	SALADE VERTE		
Plats	LASAGNES DE BOEUF		P
Garniture	EPINARDS		B
Laitage	FROMAGE		J
Dessert	CREME MONT BLANC		A

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.

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