



Du

au

LUNDI 31 mai VENDREDI 4 juin



S 3/5

LUNDI

Entrée	SALADE DE MAIS
Plats	RAVIOLIS SCE CREME
Garniture	HARICOTS VERTS SAUTES
Laitage	FROMAGE
Dessert	FRUIT

MARDI

Entrée	SALADE VERTE	II
Plats	BEIGNETS DE POULET	F
Garniture	RIZ // CAROTTES	I II
Laitage	YAOURT	J
Dessert	FRUIT	O

JEUDI

Entrée	CHARCUTERIE	II
Plats	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	II
Garniture	EPINARDS	II I
Laitage	FROMAGE	I
Dessert	FRUIT	O

VENDREDI

Entrée	CAROTTES RAPEES	A
Plats	MOULES MARINIERS	F
Garniture	FRITES// RATATOUILLE	I II
Laitage	FROMAGE	J
Dessert	COMPOTE	S

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, 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).

