

Du

LUNDI 3 MAI

au

VENDREDI 7 MAI

S 4/5

LUNDI

Entrée	SALADE TOMATES/MAIS
Plats	BOULE BŒUF
Garniture	BOULGOUR // HARICOTS BEURRE
Laitage	FROMAGE
Dessert	FRUITS



MARDI

Entrée	SALADE VERTE
Plats	CORDON BLEU
Garniture	TORTIS // RATATOUILLE
Laitage	YAOURTS DIVERS
Dessert	COMPOTE

A

D

C

H

J

D

JEUDI

Entrée	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats	SAUTE DE PORC
Garniture	POMMES NOISETTE / COURGETTES SAUTEES
Laitage	FROMAGE
Dessert	DESSERTS VARIES

B

F

I

H

J

O

VENDREDI

Entrée	CHARCUTERIE
Plats	FILET DE COLIN
Garniture	RIZ // EPINARDS
Laitage	FROMAGE BLANC
Dessert	FRUIT

A

E

I

H

J

N

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

* Sous réserve de modifications de demieres 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).

