

Du


LUNDI 7 JUIN

au

VENDREDI 11 JUIN

S 4/5

LUNDI

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

MARDI

Entrée	SALADE VERTE	A
Plats	CORDON BLEU	D
Garniture	TORTIS // RATATOUILLE	C H
Laitage	YAOURTS DIVERS	J
Dessert	COMPOTE	O

JEUDI

Entrée	SALADE DE HARICOTS VERTS	B
Plats	SAUTE DE PORC	
Garniture	POMMES NOISETTE / COURGETTES SAUTEES	I H
Laitage	FROMAGE	J
Dessert	DESSERTS VARIES	O

VENDREDI

Entrée	CHARCUTERIE	A
Plats	FILET DE COLIN	E
Garniture	RIZ // EPINARDS	I H
Laitage	FROMAGE BLANC	J
Dessert	FRUIT	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).