



Du

LUNDI 04 AVRIL 2022

au

VENDREDI 08 AVRIL 2022

S 5/5

LUNDI

Entrée	CHOU FLEUR EN SALADE	B
Plats	COQUILLETES SAUCE FORESTIERE	F
Garniture	COURGETTES POELEES	F II
Laitage	ENTREMETS LACTES	J
Dessert	 COMPOTE	F

MARDI

Entrée	SALADE DE TOMATES	B
Plats	CORDONS BLEUX (UE)	F
Garniture	PUREE	F II
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J
Dessert	FRUIT	F

MERCREDI

JEUDI

Entrée	SALADE DE BETTERAVES	A
Plats	RAVIOLIS SAUCE TOMATE (UE)	F
Garniture	HARICOTS VERTS PERSILLES	F II
Laitage	YAOURT	J
Dessert	 FRUIT DE SAISON	F

VENDREDI

Entrée	JAMBON BLANC(France)	A
Plats	FILET DE POISSON	E
Garniture	RIZ PILAF // EPINARDS	F II
Laitage	FROMAGE	J-
Dessert	 FRUIT DE SAISON	M

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 saleté 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