

Du

LUNDI 2 MAI

au

VENDREDI 6 MAI

S 4/5

LUNDI

Entrée	SALADE TOMATES/MAIS	
Plats	ESCALOPE POULET SAUCE PESTO(Pologne)	
Garniture	PATES/ COURGETTES SAUTEES	
Laitage	FLANBY 	
Dessert	COMPOTE	

MARDI

Entrée	OMELETTE AU FROMAGE	A
Plats	POMMES DE TERRE RISSOLEES	D
Garniture	RATATOUILLE	C H
Laitage	YAOURTS DIVERS	F
Dessert	FRUIT	G

JEUDI

Entrée	SALADE DE HARICOTS VERTS	B
Plats	OSSO BUCCO DE DINDE(Pologne)	
Garniture	PUREE	F H
Laitage	FROMAGE	I
Dessert	FRUIT	O

VENDREDI

Entrée	SURIMI MAYONNAISE	A
Plats	FILET DE POISSON SAUCE CITRON(Norvege)	E
Garniture	EBLY/POEELE DE LEGUMES	F H
Laitage	YAOURT	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 defaut 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 choix à faire pour avoir le menu type équilibré selon les recommandations ).