

Du **LUNDI 26 SEPTEMBRE 2022**
 au **VENDREDI 30 SEPTEMBRE**

S 5/5

LUNDI

Entrée	SALADE VERTE
Plats	COQUILLETES JAMBON(France)
Garniture	CAROTTES POELEES
Laitage	LAITAGE
Dessert	FRUIT

MARDI

Entrée	SALADE DE PDT
Plats	STEACK HACHE DE BŒUF(France)
Garniture	TOMATES A LA PROVENCALE
Laitage	FROMAGE
Dessert	COMPOTE

MERCREDI

JEUDI

Entrée	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats	CORDONS BLEUX
Garniture	BOULGOUR
Laitage	YAOURT
Dessert	FRUIT

VENDREDI

Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES
Plats	TAJINE D'AGNEAU(Irlande)
Garniture	SEMOULE
Laitage	FROMAGE
Dessert	FRUIT

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 saif le choix à faire pour avoir le menu type équilibré selon les recommandations)