



# LUNDI 22 MAI 2023

au

# VENDREDI 26 MAI 2023

1/5

LUNDI

Entrée SALADE DE TOMATES  
 Plats PALERON DE BŒUF (France)  
 Garniture COQUILLETES  
 Laitage FROMAGE  
 Dessert FRUIT DE SAISON



MARDI

Entrée SALADE DE POMMES DE TERRE  
 Plats JAMBON BRAISE SAUCE CHARCUTIERE (France)  
 Garniture CAROTTES AU MIEL  
 Laitage YAOURTS  
 Dessert COMPOTE

JEUDI

Entrée TOAST DE TAPENADE  
 Plats ROTI DE PORC AU JUS (France)  
 Garniture PETITS POIS CAROTTES  
 Laitage FROMAGE  
 Dessert FRUIT DE SAISON



VENDREDI

Entrée CAROTTES RAPEES  
 Plats FILET DE COLIN SAUCE TOMATE (Alaska)  
 Garniture GRATIN DE POMMES DE TERRE  
 Laitage YAOURTS  
 Dessert FRUIT DE SAISON

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

3ous réserve de modifications de demieres minutes suite à un défaut d'approvisionnement ou de panne de matériel.

Origine de nos fruits et légumes varient selon les saisons et les achats.

ous vous servent 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 ).