



Du

MARDI 9 MAI 2023

au

VENDREDI 12 MAI 2023

S 5/5

LUNDI

- Entrée
- Plats
- Garniture
- Laitage
- Desser:

FERIE



MARDI

- Entrée
- Plats
- Garniture
- Laitage
- Desser:

- SALADE VERTE
- JAMBON BRAISE (France)
- GRATIN DAUPHINOIS
- FLAN CARAMEL
- FRUITS DE SAISON

MERCREDI

JEUDI

- Entrée
- Plats
- Garniture
- Laitage
- Desser:



- TABOULE
- SAUTE DE PORC (France)
- PUREE DE BUTTERNUT
- FROMAGE A LA COUPE
- FRUITS DE SAISON

VENDREDI

- Entrée
- Plats
- Garniture
- Laitage
- Desser:

- PATE DE CAMPAGNE
- POISSON MEUNIERE (Peche durable MSC)
- TORTIS//EPINARDS
- YAOURT DU BUISSONNET
- FRUITS DE SAISON

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

is réserve de modifications de dernières 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. us vous servent donc du Français, Italie, Espagne, Maroc, Afrique ou Amérique du sud.

traçabilité des origines animale est affichée en salle de restaurant.

menus proposés correspondent aux recommandations du G.E.M.R.C.M (ara identifié sur la ligne de self 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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame