





Du **lundi 16 octobre 2017**
au **vendredi 20 octobre 2017**

S 5/5

LUNDI

Entrée	CREPE		B
Plats	OMELETTE AU FROMAGE		F
Garniture	POMMES FONDANTES Bio // RATATOUILLE		I H
Laitage	FROMAGE		J+
Dessert	FRUIT		O

MARDI

Entrée	SALADE DE MAIS Bio		B
Plats	ESCALOPE DE DINDE PANEE		F
Garniture	PENNES Bio // COURGETTES à la CREME		C H
Laitage	FROMAGE BLANC		J-
Dessert	FRUIT 		O

MERCREDI

Octobre



JEUDI

Entrée	CAROTTES RAPEES Bio		B
Plats	MOULES MARINIÈRES (Orig:Chili)		G
Garniture	FRITES // PANACHE DE HARICOTS		H
Laitage	ENTREMET LACTE		J-
Dessert	FRUIT 		O

VENDREDI

Entrée	ŒUF A LA COQUE		I
Plats	BOULE BEEF (Orig: U.E) Sauce à l'Indienne		D
Garniture	RIZ BASMATI Bio // CAROTTES SAUTEES Bio		I H
Laitage	YAOURT NATURE Bio		J-
Dessert	MUFFLIN CHOCOLAT		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.

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).