



Du

lundi 4 février 2019

au

vendredi 8 février 2019




S 3/5

LUNDI

Entrée	MAIS	B
Plats	STEAK HACHE (Orig: France) Sauce Roquefort	F
Garniture	COQUILLETES // RATATOUILLE	C H
Laitage	YAOURT NATURE	J+
Dessert	FRUIT 	O

MARDI

Entrée	SALADE VERTE	A
Plats	CHEESBURGER	F
Garniture	POMMES FRITES // GALETES DE LEGUMES	I H
Laitage	FROMAGE BLANC	J-
Dessert	FRUIT 	O

MERCREDI



JEUDI

Entrée	SALADE ARMORICAINE	A
Plats	SAUTE D'AGNEAU (Orig: France) à la Macaine	
Garniture	POMMES DAUPHINE // POEELE DE LEGMES	I H
Laitage	CREME DESSERT	L
Dessert	FRUIT 	O

VENDREDI

Entrée	ŒUF DUR MAYONNAISE	
Plats	FILET DE MERLU PANE (Orig: Alaska)	F
Garniture	RIZ PILAF // PIPERADE	I H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J+
Dessert	PATISSERIE	N

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

Sous réserve de modifications de dernieres 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 servent donc du Français, Italie, Espagne, Maroc, Afrique ou Amérique du sud.

La traçabilité des origines animale est affichée en salle de restaurant.



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).



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