



Du


lundi 18 mars 2019

au


vendredi 22 mars 2019

S 4/5

LUNDI

Entrée	SALADE VERTE	B
Plats	COUSCOUS BOULES BEEF (Orig:U.E)	D
Garniture	LEGUMES COUSCOUS	I H
Laitage	ENTREMET LACTE	L
Dessert	FRUITS 	O


MARDI

Entrée	CREPE AU FROMAGE	A
Plats	JAMBON GRILLE	F
Garniture	PATES "Coudes Rayés" // POEELEE RATATOUILLE	I H
Laitage	FROMAGE BLANC	J-
Dessert	FRUIT 	O


MERCREDI



JEUDI

Entrée	CRUDITES VARIES	A
Plats	SPAGHETTIS CARBONARA (Orig:U.E) 	G I
Garniture	CAROTTES SAUTEES	H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J
Dessert	FRUIT	O

VENDREDI

Entrée	CHARCUTERIE	A
Plats	MOULES MARINIÈRES	
Garniture	POMMES FRITES // GALETTES DE LEGUMES 	C H
Laitage	FROMAGE A LA COUPE	J-
Dessert	PÂTISSERIE	N

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.

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