



Du **lundi 13 mai 2019**  
au **vendredi 17 mai 2019**

S 2/5

LUNDI

Entrée	SALADE VERTE	A
Plats	CORDON BLEU	F
Garniture	TORTIS // JULIENNE DE LEGUMES	I
Laitage	FROMAGE	J+
Dessert	FRUIT	O

MARDI

Entrée	SALAMI	C
Plats	TAGINE D'AGNEAU (Orig:France)	F
Garniture	SEMOULE COUSCOUS // GRATIN D'EPINARD	I H
Laitage	YAOURT NATURE	J-
Dessert	FRUIT	O

MERCREDI



JEUDI

Entrée	SALADE DE TOMATE et Surimi	A
Plats	STEACK HACHE (Orig:France)	F
Garniture	FRITES // CAROTTES SAUTEES	I H
Laitage	FROMAGE BLANC	J-
Dessert	FRUIT	O

VENDREDI

Entrée	ŒUF DUR Mayonnaise	B
Plats	ROTI DE PORC au Thym (Orig:France)	F
Garniture	COQUILLETES // RATATOUILLE	C
Laitage	FROMAGE	J-
Dessert	GLACE	S

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 ).

