



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 02/10 MENU VEGE



Taboulé libanais au
boulgour



Parmentier de patate
douce aux lentilles



Fromages à la coupe



Fruits (raisins Muscat et
blanc)

MARDI 03/10

Salade verte et graines
torréfiées



Boulettes d'Agneau aux
légumes
Riz



Crème dessert du
Buissonnet



JEUDI 04/10

Salade de carottes de
Seyne à l'orientale



Tourte au poulet maison



Gratin de chou-fleur



Pommes de Hautes Alpes



VENDREDI 05/10

Radis à croquer

Carbonade Flamande au
boeuf de Seyne et bière de
Selonnet



Spaghetti

Compote et granola maison



Les produits locaux de la semaine

- Carottes → Le pré de Pépé à Seyne
- Boeuf (carbonnade) → Le GAEC du Bois Jolie
- Bière (pour cuisson...) → Brasserie de l'Aubrée Selonnet
- Fromage à la coupe → Coopérative de L'Ubaye Didier Jaubert

Les allergènes présent dans notre cuisine

- Gluten
- Fruits à coque
- Crustacés
- Oeuf
- Arachide
- Soja
- Lactose
- Poisson
- Moutarde
- Sésame

- Plats cuisinés fait maison
- Produits locaux
- Repas végétarien
- Produits biologiques
- Viande française



Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit