



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 18/09

Toast à l'houmous et sa
rondelle de tomate ancienne 

Steak haché 
Frites

Fruits (Poires, raisins,
pastèque) 

MARDI 19/09

 Tartare de melon, pastèque
et concombre au basilic 

Civet de sanglier
Polenta crémeuse au four 

Yaourts aux fruits 

JEUDI 21/09 MENU DE LA VALLEE

Tomates anciennes de
Seyne au pesto   

Sauté de porc de la ferme
des Pelissones au potiron
de Seyne

Risotto de petit épeautre
de la vallée de la Blanche   

Assortiment de fromages
de la vallée 

VENDREDI 22/09

Toast de chèvre chaud et
salade vert 

Chili sin carne
Riz 

Crème chocolat maison 

Les produits locaux de la semaine

- Tomates, basilic → Le pré de Pépé à Seyne
- Potiron → Pierre Gervais Seyne
- Sauté de porc → Ferme des Pelissones à Seyne
- Fromage à la coupe → Chèvre de Chardavon et vache du Buissonet
- Petit épeautre → Didier Barneaud

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

