



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 13/11

Flan Brocolis et fromage 



Poulet à l'ananas et au lait de coco 

Riz Thaï

Compote et crumble aux amandes 

MARDI 14/11 MENU VEGE

Samossa aux legumes 



Risotto de crozet à la fondue de poireaux 



Yaourt vanille du Buissonet 



Pommes Bio du 04  



JEUDI 16/11

Toast à la rilette de thon 



Sauté de porc bio de Seyne au potimarron  



Purée de céleri rave 





Fromage à la coupe 



Clémentines Corses
Bananes de Martinique

VENDREDI 17/11

Salade de carottes cuites du 04 en persillade  



Coeur de merlu aux agrumes 



Riz au fenouil 



Crème chocolat au lait d'amande  



Les produits locaux de la semaine

- Légumes Bio → GAEC NOBLE CURBAN 04
- Pommes Bio → La Maurelle, Melve 04
- Farine Bio → JL Filly Montclar
- Oeufs Bio → G'ALPES - Buëch 05
- Fromage à la coupe → Fromagerie de Chateau Queyras et de la Durance

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