



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 20/11

Cake salé 

Rôti de porc aux champignons 

Lentilles de la Blanche 

Yaourt du Buissonet aux fruits rouges 

MARDI 21/11

Salade de pomme de terre 

Ragout de saucisses à l'italienne 

Risotto de petit épeautre de la Blanche à la courge 

Fromage à la coupe 

JEUDI 23/11 MENU VEGE

Salade verte et Tourtons

Lasagne végétarienne 

Fromage blanc du Buissonet et crème de marron 

Pommes Bio du 04 
Poires Bio du 05 

VENDREDI 24/11

Chou-fleur et brocolis au pesto de persil 

Cassolette de poissons et fruits de mer 

Riz

Fondant au chocolat et crème anglaise 

Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio (pomme de terre, chou-fleur)	→	GAEC NOBLE CURBAN 04
Pommes Bio	→	La Maurelle, Melve 04
Farine Bio	→	JL Filly Montclar
saucisses	→	Ferme des Pelissones
Oeufs Bio	→	G'ALPES - Buëch 05
Fromage à la coupe	→	Chèvre de Mr Jaubert à Seyne

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