



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1ER DÉCEMBRE 2023
RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 27/11


Cake salé poires et Bleu du Queyras  



Chipolatas 

Tagliatelles au chou braisé 

Yaourt du Buissonnet aux fruits jaunes 

MARDI 28/11



Mousse de carottes au cumin et crème fouettée 

Hachis parmentier aux pommes de terres fraîches du 04  

Fromage blanc et coulis de fruits rouges 

Pommes et poires bio du 04  

JEUDI 30/11

Salade de quinoa et brocolis aux amandes  

Sauté de Veau aux marrons Polenta 

Fromages à la coupe 

Kiwis Corses

VENDREDI 01/12 MENU VEGE

Salade verte 

Burger végétariens maison 

Frites

Beignets au chocolat
Ou
Pot de glace

Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio (pomme de terre, carottes, chou) → 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 → Chèvre frais des petits Cailloux Fromagerie 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 biologiques 
Produits locaux  Viande française 
Repas végétarien 



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