



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 4 DÉCEMBRE AU 8 DÉCEMBRE 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 04/12

Palmier feuilleté au pesto 

Paupiette de veau et sa sauce

Carottes Vichy  

Yaourt vanille du Buissonet 
Pommes et poire bio du 04 

MARDI 05/12

Pizza maison 

Filet de colin pané

Purée de patate douce au lait de coco 

Compote de pomme et crousti chocola

JEUDI 07/12 MENU VEGE

Galettes de chou-fleur 

Gratin de macaronis au Gorgonzola 

Fromages à la coupe 

Kiwis et clémentines Corses 

VENDREDI 08/12

Salade verte et graines de courge grillées 

Tajine d'Agneau aux légumes 

Semoule

Gâteau à l'orange 

Les produits locaux de la semaine

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| Légumes Bio (carottes) → | 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 → | Coopérative de l'Ubaye |

Les allergènes présent dans notre cuisine

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