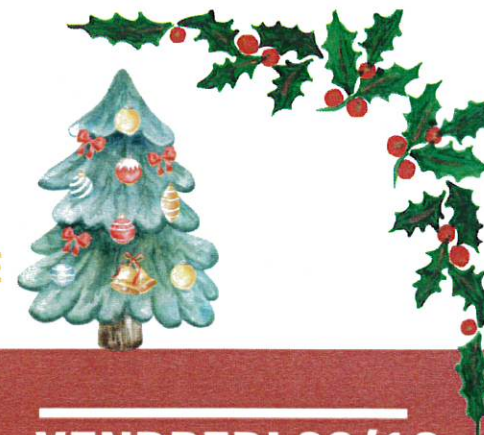




# MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 18 DÉCEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2023


RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



## LUNDI 18/12


Cake salé 

Rôti de porc des Pelissones 

Pâtes 

Compote de pommes

## MARDI 19/12

Salade de maïs et betteraves au persil 

Ragout de saucisses italiennes

Risotto de petit épeautre  



Yaourt du Buissonet 

Pommes bio du 04  

## JEUDI 21/12

### MENU VEGE

Tourtons et salade verte

Lasagnes végétariennes aux épinards, courge et Mozzarella  

Fromages à la coupe 

## VENDREDI 22/12

### MENU DE NOËL

Blinis au saumon fumé

Raclette 100% Local  

Bûche au chocolat maison    
 Papillotes et clémentines



### Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio ( pommes de terre, courge)	➔	GAEC NOBLE CURBAN 04
Pommes Bio	➔	La Maurelle, Melve 04
Farine Bio	➔	JL Filly Montclar
Roti de porc et charcuterie	➔	Ferme des Pelissones Seyne
Petit épeautre bio	➔	Didier Barneaud LA grave
Oeufs Bio	➔	G'ALPES - Buëch 05
Fromage à la coupe et Raclette	➔	Fromagerie de l'UBAYE

### 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