

MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 18 MARS AU 22 MARS 2024

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 18/03

Chou-fleur mimosa 

Torsades à la bolognaise 

Fromage blanc du
Buissonet à la crème de
marron 


Pommes bio du 04 

MARDI 19/03

Toast carottes / gingembre 


Émincé de poulet au curry 

Purée de courge 


Compote de poires et
crumble 

JEUDI 21/03 VEGE

Oeuf dur et mayonnaise 

Risotto de petit épeautre
du Ventoux aux
champignons 

Fromages de l'Ubaye à la
coupe 

Kiwis

VENDREDI 22/03

Salade verte

Pot au feu 

Gâteau aux pommes 

Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio (Courge) → GAEC NOBLE
CURBAN 04

Farine Bio → JL Filly Montclar



Fromage à la coupe → Coopérative 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 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

