



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 3 JUIN AU 7 JUIN 2024

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 03/06

Cake aux légumes ou
assortiment de crudités 

Filet de colin sauce curry 

Courgettes rôties et
Pommes de terre vapeur 

Fromage blanc du
Buissonet 
Pommes Bio

MARDI 04/06

Salade de haricots verts en
persillade 

Sauté de porc aux olives 
au romarin

Pâtes de Montclar 


Compote et crumble aux
amandes

JEUDI 06/06

Oeuf dur et mayonnaise



Lasagne aux courgettes et
chèvre 


Fromages à la coupe 

Abricots

VENDREDI 07/06

Toast de tapenade 

COUSCOUS aux boulettes
d'agneau et merguez 


Gâteau bananes chocolat 

Les produits locaux de la semaine

- Oeufs bio fermiers → G'ALPES - Buëch
- Farine Bio et pâtes → GAEC De Mélanie Montclar
- Pommes Bio → La Maurelle 04
- Fromage à la coupe → Coopérative de l'Ubaye
Didier 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

