



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 DÉCEMBRE 2024

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 09/12

Cake salé et salade verte 

Saucisses de Toulouse 
Chou braisé et purée 

Fromage blanc fermier du Buissonet et confiture de lait 

Pommes du 04 

MARDI 10/12

Macédoine de légumes

Daube et Polenta 

Compote et crumble 

JEUDI 12/12

Charcuterie Salade verte 

Poisson pané Gratin chou-fleur 

Fromage à la coupe 

Clémentines ou kiwis

VENDREDI 13/12

Toast au confit d'oignons 

Gratin de ravioles 

Cake marbré courge chocolat 


Les produits locaux de la semaine

- Courge → Les jardins Seynois, Maure
- Farine Bio, pâtes → GAEC de Mélanie, Montclar
- Chou vert → GAEC NOBLE, Curban
- Produits laitiers → La ferme du Buissonet, Selonnet
- Fromage à la coupe → Coopérative de l'Ubaye
- Oeufs frais → GAEC des Colombets Seyne

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 

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

