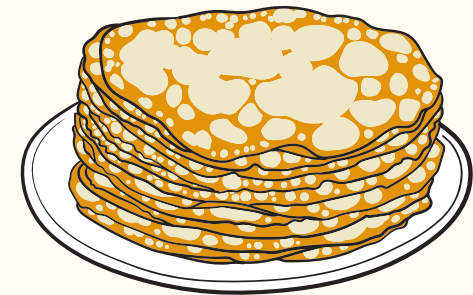




MENU DE LA SEMAINE

semaine du 26 au 30 JANVIER 2025

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 02/02

Quiche lorraine 

Steak haché 

Mousseline de carottes



Nouilles sautées aux légumes 

Yaourt fruits rouges du Buissonet 

Pommes du 04 

MARDI 03/02

Soupe paysanne 

Carbonnade flamande



Patates douces rôties



Crème chocolat et crumble amande 

JEUDI 05/02

Palmier à la tapenade



Gratin de petit épeautre de la Blanche au fromage à raclette  

Fromage de l'Ubaye 

Clémentines ou bananes

VENDREDI 06/02

Cake aux poireaux  



Quenelles sauce financière 

Riz Bio de Camargue 

Crêpes maison beurre/sucre 

Les produits locaux de la semaine

Petit épeautre → Didier Barneaud, La Bréole
Viande de boeuf → Ferme des Pelissones Seyne

Carottes, poireaux → GAEC Noble, Curban

Farine et Pâtes Bio → GAEC de Mélanie, Montclar

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 locaux 

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