



MENU DE LA SEMAINE

semaine du 09 au 13 MARS 2025

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 09/03

Salade de penne au
Pesto de persil 

Haut de cuisse de poulet
rôtie

Carottes à la crème



Fromage blanc du
Buissonet et crème de
marron

Pommes du 04



MARDI 10/03

Bouillon de pâtes



Aïoli

Filète de colin MSC

œuf dur de Seyne



Carottes, pomme de terre,
chou-fleur



Compote de pomme bio
et crumble amande



JEUDI 11/03

Velouté de lentilles corail
et carottes



Lasagne de brocolis au
basilic et Mozzarella



Fromage de l'Ubaye



Bananes

VENDREDI 12/03

Charcuterie et salade
verte

Gnocchi à la sauce



Butternut



Cheese cake au fromage
blanc du Buissonet et
citron



Les produits locaux de la semaine

Butternut Bio



GAEC Noble, Curban

Pommes



EARL La Maurelle, Melve

Pommes de terre,
carottes Bio



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

