



MENU DE LA SEMAINE

semaine du 30 mars au 03 Avril 2025

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 30/03

Nem aux légumes

Pad Thaï de poulet aux carottes et nouilles de riz, cacahuètes et coriandre



Yaourt du Buissonet



Pommes du 04



MARDI 31/03

Carottes râpées au citron et persil



Saucisses de Toulouse

Purée de pomme de terre de Seyne



Purée de pomme bio du 04 et crumble amande



JEUDI 02/04

Potage de légumes au curry



Gratin de petit épeautre de la Blanche et fromage à raclette de l'Ubaye



Fromage de l'Ubaye



Bananes ou Kiwis

VENDREDI 03/04 REPAS DE PÂQUES

Oeuf de Seyne en cocottes aux petits pois



Ragout d'Agneau bio de PACA



Flageolets et Haricots verts



Nids en chocolat



Les produits locaux de la semaine

Pommes de terre bio	→	Cyrille Ferrand, Seyne
Carottes bio	→	GAEC Noble, Curban
Agneau PACA	→	Dufour, Mane 04
Pommes Bio	→	EARL La Maurelle, Melve
Petit épeautre Bio	→	Didier Barneaud, La Bréole
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	Soja
Fruits à coque	Lactose
Crustacés	Poisson
Oeuf	Moutarde
Arachide	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