



MENU DE LA SEMAINE

semaine du 23 au 27 MARS 2025

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 23/03

Salade d'endives, noix et
Roquefort



ou

Potimarron rôti, sauce
citron



Saucisses de Montbéliarde,
lentilles de la Blanche



Fromage blanc du
Buissonnet, crème de marron
Pommes du 04



MARDI 24/03

Toast à la crème de
courge Butternut



Sauté de porc au cidre
Pommes de terre bio de
Seyne rôties



Crème au chocolat et
crumble amande



JEUDI 26/03



Salade de chou blanc à
l'emmental



Gratin de ravioles AOP du
Dauphiné aux épinards



Fromage de l'Ubaye et
fromage de chèvre de
Seyne



Bananes ou Clémentines

VENDREDI 27/03

Tortilla pomme de terre et
poivrons



Poisson pané

Gratin de chou-fleur



Fondant au chocolat



Les produits locaux de la semaine

Pommes de terre bio	➔	Cyrille Ferrand, Seyne
Potimarron, carottes bio	➔	GAEC Noble, Curban
Pommes Bio	➔	EARL La Maurelle, Melve
Lentilles 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
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

