



# MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2024

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



## LUNDI 25/03

Taboulé

Chili con Carne

Yaourt du Buissonet à la  
vanille

Pommes bio du 04



## MARDI 26/03

Radis à la croque en sel

Sauté de porc

Pommes de terre vapeur

Compote pomme-poire et  
crumble

## JEUDI 28/03 VEGE

Palmier à la ricotta

Gratin de ravioles aux  
épinards

Fromages de l'Ubaye à la  
coupe

Kiwis / bananes

## VENDREDI 29/03

Flan aux légumes

Poisson pané

Riz et petits pois carottes

Gâteau aux poires et  
chocolat

### Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio (Pommes  
de terre)

GAEC NOBLE  
CURBAN 04

Farine Bio

JL Filly Montclar

Oeufs Bio

G'ALPES Buëch 05

Fromage à la coupe

Coopérative de  
l'Ubaye

### Les allergènes présent dans notre cuisine

Gluten  
Fruits à coque  
Crustacés  
Oeuf  
Arachide

Soja  
Lactose  
Poisson  
Moutarde  
Sésame

Plats cuisinés fait maison  
Produits locaux  
Repas végétarien

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