



MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024
RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



LUNDI 30/09

Cake aux courgettes
OU
Melon 

Sauté de porc à la
Portugaise 

Pomme de terre et carottes

Fromage blanc et confiture
de lait
Pommes / Poires 

MARDI 01/10

Salade de pastèque et
Féta 

Boulette de boeuf à la
tomate 
Boulgour et Haricots verts
de Seyne  

Compote et granola  

JEUDI 03/10

Salade de concombres au
fromage blanc 


Poisson pané
Gratin dauphinois 

Fromages à la coupe 

Raisins muscat ou Prunes

VENDREDI 04/10

Oeuf dur et Salade verte
(nouveau les oeufs de Seyne
du GAEC des Colombets) 

Fajitas aux haricots rouges
et légumes 

Fondant aux pommes 



Les produits locaux de la semaine

Courgettes, Haricots verts	→	Les jardins Seynois, Maure
Concombre	→	Le Pré de Pépé à Seyne
Farine Bio	→	GAEC de Mélanie, Montclar
Sauté de porc	→	Ferme des Pelissones
Produits laitiers	→	La ferme du Buissonet, Selonnet
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