



# MENU DE LA SEMAINE

semaine du 10 au 14 MARS 2025

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



## LUNDI 10/03

Salade Endies, pommes et  
noix grillées



Parmentier de poisson



Yaourt de la ferme du  
Buissonet



Pommes



## MARDI 11/03

Soupe de pois-cassés ou  
salade verte



Pâtes de Montclar à la  
Bolognaise



Ananas à la chantilly  
Ou crème chocolat



## JEUDI 13/03

Frite de polenta et  
salade Verte

Dhal de lentilles corail



Riz

Fromage à la coupe



bananes / clémentines



## VENDREDI 14/03

Pamplemousse

Jambon braisé  
Haricots blancs



Tarte feuilletée aux  
pommes  
Ou  
Laitage



### Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio de la semaine  
(courge et carottes)



GAEC NOBLE 04  
CURBAN

pommes



EARL LA MAURELLE 04

Boeuf Bolognaise



GAEC Bois joli Seyne

Farine et Pâtes Bio



GAEC de Mélanie,  
Montclar

Produits laitiers



GAEC du Buissonet

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

