



# MENU DE LA SEMAINE

semaine du 17 au 21 MARS 2025

RESTAURANT SCOLAIRE - GIP DU PAYS DE SEYNE



## LUNDI 17/03 SAINT PATRICK

Toast à la crème de petits pois et menthe  

Fisch and Chips  
Mayonnaise verte 

Gâteau vert au thé matcha,  
chantilly verte 

Kiwi

## MARDI 18/03

Radis multicolores et  
beurre salé 

Sauté de porc de Seyne 

Pommes de terre grenailles  
rôties  

Compote et crumble 

## JEUDI 20/03

Avocats vinaigrette 

Gratin de ravioles aux  
épinards 

Fromage à la coupe 


bananes / clémentines 

## VENDREDI 21/03








Saucisson du Champsaur  
et cornichons 

Sauté de poulet à  
l'asiatique 

Nouilles sautées aux  
légumes 

Crème chocolat du  
Buissonet 

### Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio de la semaine (Pomme de terre grenaille) 	GAEC NOBLE 04 CURBAN
pommes 	EARL LA MAURELLE 04
Sauté de porc 	Ferme des Pelissones
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	Soja
Fruits à coque	Lactose
Crustacés	Poisson
Oeuf	Moutarde
Arachide	Sésame

Plats cuisinés fait maison  Produits biologiques   
Produits locaux  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

