

MENU DE LA SEMAINE

semaine du 17 au 21 MARS 2025 RESTAURANT SCOLAIRE - GIP



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



Compote et crumble

JEUDI 20/03





ΑB

VENDREDI 21/03

Saucisson du Champsaur 🦈 et cornichons

> Sauté de poulet à l'asiatique



Crème chocolat du Buissonet



금

Les produits locaux de la semaine

Légumes Bio de la semaine (Pomme de terre grenaille)

GAEC NOBLE 04 CURBAN

Coopérative de

pommes



Farine et Pâtes Bio

Sauté de porc

GAEC de Mélanie. Montclar Produits laitiers GAEC du Buissonet

Fromage à la coupe

Oeufs frais

l'Ubave GAEC des Colombets Seyne

Les allergènes présent dans notre cuisine

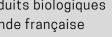
Gluten Fruits à coque Crustacés 0euf Arachide

Soia Lactose Poisson Moutarde 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