

## Semaine n°20 - du 15 au 19 mai 2023

Merci à Noa, Margaux, Gabin et Tristan (élèves de Fontreyne) d'avoir participé à la commission de menus.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p><b>Betteraves</b> (05) <b>et chèvre</b></p> <p><b>Saucisse de Champsaur</b> (05)</p> <p><b>Petits pois et pomme de terre</b></p> <p><b>Ananas</b></p>	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Sauté de boeuf (Fr.) à la moutarde</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Fromage blanc et coulis fruits rouges</b></p>		<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>FERME</b></p>
--	--	--	---------------------	---------------------

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et cours de marchandises. La provenance annoncée peut être modifiée selon les intempéries.

 **Crudités**    **Cuidités**    **Viande, Poisson, œuf**    **Féculents**(légumes secs, pomme de terre, céréales)    **Produits laitiers**    **Produits sucrés**    **Matières grasses**

HVE: Haute Valeur Environnementale

**Risques de présences d'allergènes: gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, arachide, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.**

**Conformément au Décret N°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés au restaurant scolaire. La liste des plats avec la présence des allergènes est accessible sur le site de la ville de Gap:**

**<https://www.ville-gap.fr/sites/default/files/documents/2022-05/Allergene%202022-05.pdf>**