

Semaine n°21 - du 22 au 26 mai 2023

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu végétarien

<p>Duo de salade</p> <p>Sauté de volaille (Fr.)</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Riz au lait (05)</p>	<p>Chou kouki</p> <p>Lentilles (Bio) coco curry</p> <p>Semoule (Bio)</p> <p>Flan au caramel (Bio)</p>		<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de porc (05)</p> <p>Courgettes sautées et pâtes</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Quenelle au jus (Bio)</p> <p>Gratin d'épinards (Bio)</p> <p>Carline (04)</p> <p>Banane</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>