

Semaine n°24 - du 12 au 16 juin 2023

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas végétarien

Repas Sahara

Betteraves (Bio)	Colin vapeur		Carottes râpées (Bio)	Salade de pois chiches et boulgour
Loubia marocaine (Bio)	Gratin de courgettes		Spaghetti à la sauce bolognaise (Bio) (Fr.)	Cuisse de poulet marinée citron et épices (Fr.)
Semoule (Bio)	Lou foundré (04)		Compote (Bio 05)	Petits pois
Tomme grise	Cake nature (05)			Glace à la vanille (05)
Pêche				

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>