

Alsh-Semaine n°21 - du 20 au 24 mai 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

		<p>Feuilles de chêne</p> <p>Paupiette de veau (Fr.)</p> <p>Gratin de chou-fleur (Bio)</p> <p>Semoule au lait</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>