

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

*Merci à Alexandre et Maxime (élèves de Beauregard) d'avoir participé à la commission de menus.*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	<b>Concombre</b> <b>Sauté de bœuf</b> (Bio Fr.) <b>Carottes Vichy</b> (Bio) <b>Riz au lait</b> (05)		<b>Coeur de scarole</b> <b>Steack haché</b> (Fr.) <b>Frites</b> <b>Compote</b>	<b>Tomate</b> <b>Colin sauce au basilic</b> <b>Semoule</b> (Bio) <b>Glace</b>

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

**Crudités**   **Cuités**   **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>