

Semaine n°23 - du 03 au 07 juin 2024

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi
Coeur de scarole Escalope de porc basquaise (Fr.) Courgettes et pomme de terre au thym Yaourt nature (bio 05)	Sauté de veau (Fr.) à l'orange et au romarin Riz Saint Nectaire Ananas		Carottes râpées (bio) Cappelletti (bio) ricotta et épinards Glace	Salade de tomates Colin meunière Petits pois carottes Fromage blanc aux fruits

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>