

Semaine n°24 - du 10 au 14 juin 2024

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette	Melon		Salade de tomates et féta	Sauté de veau au curry (Fr.)
Saucisse de Toulouse (HVE Fr.)	Pépites de poisson		Jambon blanc (05)	Poêlée de haricots verts et pomme de terre
Purée de pomme de terre (bio)	Ratatouille		Coquillettes (Bio)	Raclette de l'Ubaye (04)
Yaourt aromatisé au citron (05)	Riz au lait (05)		Compote (HVE 05)	Abricots

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>