

Semaine n°25 - du 17 au 21 juin 2024

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

Lundi <i>Repas végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Loubia (Bio)	Colin vapeur		Melon	Coeur de scarole
Semoule (Bio)	Gratin de courgettes		Poulet rôti (Fr.) citron et curcuma	Spaghetti (Bio)
Tomme (05)	Lou foundré (05)		Carottes et pomme de terre	sauce bolognaise (Fr.)
Fruits de saison	Cake nature (05)		Glace vanille (05)	Compote (HVE 05)

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>