

## Semaine n°26 - du 24 au 28 juin 2024

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

Lundi	Mardi <i>Repas végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Macédoine</b> <b>mayonnaise</b>	<b>Tacos</b> (Bio) <b>végétarien</b>		<b>Tomates</b> <b>croc'sel</b>	<b>Rôti de porc</b> (05)
<b>Colin au basilic</b>	<b>Riz</b>		<b>Emincé de</b> <b>bœuf</b> (Bio Fr.) <b>à la</b> <b>moutarde</b> <b>ancienne</b>	<b>Gratin de</b> <b>chou-fleur</b> <b>safrané et</b> <b>pomme de terre</b> (Bio)
<b>Ratatouille</b>	<b>Meule de</b> <b>l'Ubaye</b> (04)		<b>Torti</b> (Bio)	<b>Aiguille</b> <b>d'Orcières</b> (05)
<b>Yaourt nature</b> (Bio 05)	<b>Abricots</b>		<b>Glace au</b> <b>chocolat</b> (05)	<b>Pêche</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>