

## Semaine n°48 - du 25 au 29 novembre 2024

(Avec la participation de Maëlys, Nathan, Charline, élèves de CM2 de Fontreyne)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi
<b>Filet de poisson au potiron</b>	<b>Quenelle nature</b> (Bio) <b>sauce tomate</b>		<b>Coeur de scarole</b>	<b>Roulé au fromage</b>
<b>Epeautre (Bio 05)</b>	<b>Courgettes et pomme de terre</b> (Bio) <b>au thym</b>		<b>Omelette (Bio) provençale</b>	<b>Emincé de boeuf</b> (Fr.Bio) <b>à la moutarde ancienne</b>
<b>Tomme (05)</b>	<b>Fromage blanc</b> (05)		<b>Pomme de terre persillées</b> (Bio 05)	<b>Haricots verts</b> (Bio)
<b>Clémentines</b>	<b>Pomme (05)</b>		<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Compote (Bio 05)</b>

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>