

Semaine n°06 - du 03 au 07 février 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette (05) Filet de poisson Gratin de chou-fleur safrané (Bio) Riz au lait (05)	Salade mêlée Boeuf bourguignon (Bio Fr.) Jeunes carottes Crêpe		Jambon blanc (05) Purée de potiron Tomme (04) Orange (Bio)	<i>Repas végétarien</i> Salade coleslaw Couscous de légumes (Bio) Semoule (Bio) Fromage blanc (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>