

Semaine n°19 - du 05 au 09 mai 2025

(Avec la participation de Yasmine, Maëllys, Anouk et Charline, élèves de Fontreyne)

| Lundi | Mardi <i>Repas végétarien</i> | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------|--------------|--|
| <p>Tomate croc'sel</p> <p>Colin sauce aneth</p> <p>Carotte et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p>   | <p>Daal palak </p> <p>Riz basmati</p> <p>Aiguilles d'Orcières </p> <p>Orange</p> | | <p>FERIE</p> | <p>Salade mêlée</p> <p>Rôti de porc</p>   <p>Coquillettes </p> <p>Compote de pommes</p>   |

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**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Composantes issues de l'agriculture biologique | Produit Local | Toutes les viandes sont d'origine française | Haute Valeur Environnementale | AOP/AOC |

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>