

Semaine n°20 - du 12 au 16 mai 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi
<p>Pizza</p> <p>Merguez rôtie </p> <p>Petits pois au jus </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de veau à la provençale </p> <p>Riz </p> <p>Flan au chocolat </p>		<p>Couscous de légumes </p> <p>Semoule </p> <p>Carline </p> <p>Pomme </p>	<p>Batavia et emmental</p> <p>Colin vapeur</p> <p>Gratin de potiron </p> <p>Cake nature </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>