

Semaine n°21 - du 19 au 23 mai 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi
Betteraves et mimolette  Saucisse de Toulouse  Purée de pomme de terre  Melon	Concombre frais Sauté de boeuf à la moutarde  Carottes vichy  Riz au lait 		Bolognaise végétarienne  Spaghetti  St Laurent  Fruit	Salade de tomates Colin sauce basilic Epeautre  Timbale vanille chocolat 

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>