

Semaine n°22 - du 26 au 30 mai 2025

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas végétarien

<p>Betteraves et dés de chèvre </p> <p>Escalope de poulet au thym </p> <p>Ratatouille fraîche et riz </p> <p>Melon</p>	<p>Chou kouki</p> <p>Lentilles coco et curry </p> <p>Coquillettes </p> <p>Flan au caramel </p>		<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>
---	---	--	---------------------	---------------------

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et cours de marchandises. La provenance annoncée peut être modifiée selon les intempéries.

 **Crudités**
  **Cuitités**
  **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>