

Semaine n°23 - du 02 au 06 juin 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi
<p>Salade mêlée</p> <p>Emincé de porc basquaise </p> <p>Courgettes et pomme de terre au thym </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Daube de boeuf  </p> <p>Riz </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Ananas</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Cappelletti ricotta épinards </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Cône vanille fraise</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Yaourt coco </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>