

Semaine n°26 - du 23 au 27 juin 2025

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas végétarien

<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Colin au basilic</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt citron </p>	<p>Tacos végétarien </p> <p>Riz </p> <p>Meule de l'Ubaye </p> <p>Abricots</p>		<p>Salade de tomates </p> <p>Emincé de boeuf à la moutarde ancienne  </p> <p>Torti </p> <p>Petit pot de glace au chocolat </p>	<p>Poulet rôti </p> <p>Gratin de chou-fleur bio safrané et pommes de terre </p> <p>Aiguilles d'Orcières </p> <p>Pêche</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>