Semaine n°27 - du 30 au 04 juillet 2025 (école PEV)

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

Lundi	Mardi *Repas végétarien*	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Colin sauce citron Haricots beurre persillés Bûchette de chèvre Abricot	Concombre frais Hachis végétarien Fromage blanc de campagne		Tomate croc'sel Jambon blanc Taboulé Glace	Tomates cerises Brochettes de poulet Chips Fromage Compote à boire

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