

# Alsh-Semaine n°28 - du 07 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi <i>Menu végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
<p><b>Emincé de boeuf à la moutarde</b>  </p> <p><b>Frites/ pomme noisettes (CLM)</b></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Jambon blanc</b>  </p> <p><b>Gratin de chou-fleur safrané</b> </p> <p><b>Eclair au chocolat</b></p>	<p><b>Concombre frais sauce bulgare</b></p> <p><b>Cappelletti ricotta épinards</b> </p> <p><b>Compote</b>  </p>	<p><b>Coeur de scarole</b></p> <p><b>Poulet rôti</b> </p> <p><b>Semoule fantaisie</b></p> <p><b>Cône de glace</b></p>	<p><b>Terrine du Champsaur</b>  </p> <p><b>Colin citron</b></p> <p><b>Purée de patate douce</b></p> <p><b>Yaourt au citron</b> </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**

					
<i>Composantes issues de l'agriculture biologique</i>	<i>Produit Local</i>	<i>Toutes les viandes sont d'origine française</i>	<i>Haute Valeur Environnementale</i>	<i>AOP/AOC</i>	<i>Viande Label Rouge</i>

**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>