

Alsh-Semaine n°29 - du 14 au 18 juillet 2025

Lundi

Mardi

Menu végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>FERIE</p>	<p>Oeuf dur  mayo</p>	<p>Tomate croc'sel</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<p>Batavia</p>
	<p>Salade de pâtes </p>	<p>Tajine d'agneau et boulettes </p>	<p>Colin meunière</p>	<p>Rôti de porc </p>
	<p>Lou foundré </p>	<p>Semoule </p>	<p>Epinards à la crème </p>	<p>Tourtons de pomme de terre </p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature  </p>	<p>Banane</p>	<p>Compote </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	Viande Label Rouge

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>