Alsh-Semaine n°32 - du 04 août au 08 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi *Menu végétarien*	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Saucisse de Toulouse Petits pois au jus Yaourt aux fruits	Spaghetti Sauce bolognaise Miche Gavotte Abricots	Salade de tomates Couscous de légumes Semoule Compote	Melon Rôti de boeuf et moutarde Ratatouille fraîche Cake nature	Terrine du Champsaur Filet de colin sauce citron Trio de légumes Yaourt noix de coco

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