

Alsh-Semaine n°33 - du 11 au 15 août 2025

Lundi	Mardi <i>Menu végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé de légumes</p> <p>Pépites de poisson et citron</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Pastèque</p>	<p>Quenelle nature et sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>Saint Laurent </p> <p>Nectarine</p>	<p>Coeur de scarole</p> <p>Emincé de boeuf à la moutarde  </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Glace à la vanille </p>	<p>Concombre</p> <p>Tajine de poulet </p> <p>Penne </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>FERIE</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>