

# Alsh-Semaine n°34 - du 18 août au 22 août 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Menu végétarien

Jeudi

Vendredi

<p style="color: green; font-size: 1.2em;">Melon</p> <p style="color: red; font-size: 1.2em;">Colin à l'oseille</p> <p style="color: green; font-size: 1.2em;">Haricots beurre</p> <p style="color: brown; font-size: 1.2em;">Tarte sablée à la framboise </p>	<p style="color: red; font-size: 1.2em;">Boulettes de boeuf façon couscous  </p> <p style="color: orange; font-size: 1.2em;">Frites/Pommes noisettes (CLM)</p> <p style="color: blue; font-size: 1.2em;">Carline </p> <p style="color: green; font-size: 1.2em;">Fruit</p>	<p style="color: green; font-size: 1.2em;">Duo de salade</p> <p style="color: green; font-size: 1.2em;">Cappelletti ricotta épinards </p> <p style="color: blue; font-size: 1.2em;">Tomme de l'Ubaye </p> <p style="color: magenta; font-size: 1.2em;">Mousse au chocolat</p>	<p style="color: red; font-size: 1.2em;">Emincé de veau sauce barbecue  </p> <p style="color: brown; font-size: 1.2em;">Purée de pomme de terre </p> <p style="color: blue; font-size: 1.2em;">Yaourt nature  </p> <p style="color: green; font-size: 1.2em;">Fruit</p>	<p style="color: brown; font-size: 1.2em;">Salade de pâtes tomate basilic</p> <p style="color: red; font-size: 1.2em;">Merguez </p> <p style="color: blue; font-size: 1.2em;">Gratin de courgettes </p> <p style="color: orange; font-size: 1.2em;">Glace à la vanille </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>