Alsh-Semaine n°35 - du 25 au 29 août 2025

Lundi *Menu végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Oeuf dur mayonnaise Epinards à la crème Comté Riz au lait	Betteraves et mimolette Daube de boeuf Haricots persillés et pomme de terre Raisin blanc	Emincé de volaille à la moutarde Macaroni Camembert Pastèque	Salade de tomates Jambon blanc Tourtons de pomme de terre Fromage blanc et myrtilles	Terrine du Champsaur Pépites de poisson Riz et ratatouille Poire

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