

Alsh-Semaine n°44 du 27 au 31 octobre 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Couscous de légumes </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Escalope de poulet </p> <p>Courgettes</p> <p>Tarte sablée à la myrtille </p>	<p>Ragoût d'agneau </p> <p>Haricots blancs </p> <p>Tomme </p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Carottes vichy </p> <p>Cake nature </p>	<p>Mâche et dés d'emmental</p> <p>Parmentier de poisson</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>

Réponse: à l'estragon