






Semaine n°07- du 09 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi
Carottes râpées   Aiguillette de poulet sauce pizzaiolo  Pommes de terre fraîches   Yaourt nature  	Salade de pâtes Sauté de taureau à la moutarde  Haricots verts  Pomme  		Batavia Nems aux légumes Riz basmati Yaourt au citron 	Colin vapeur Gratin d'épinards  Brie Banane

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

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>