

Semaine n°07 - du 09 au 13 février 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas végétarien

Carottes râpées



Aiguillette de poulet sauce pizzaiola



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, œufs, 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>