

















# Alsh-Semaine n°17-du 20 au 24 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Rôti de dinde</b> 	<b>Coeur de scarole</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Crêpe au fromage</b>
<b>Frites</b>	<b>Tajine au poulet</b> 	<b>Boeuf marengo</b> 	<b>Penne sauce tomate</b> 	<b>Colin meunière</b>
<b>Aiguilles d'Orcières</b>	<b>Semoule</b> 	<b>Carottes vichy</b> 	<b>Faisselle</b> 	<b>Gratin d'épinards</b> 
<b>Pomme</b>  	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Ananas</b>	<b>Banane</b>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et cours de marchandises. La provenance annoncée peut être modifiée selon les intempéries.

| Crudités   
 ■ Cuitités   
 | 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>