

# Semaine n°10- du 02 au 06 mars 2026

(Merci à Nathan et Paul, élèves de Beauregard, d'avoir participé à la commission de menus)

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

*Repas végétarien*

**Escalope de poulet**



**Petits pois au jus**

**Lou foundré**



**Ananas**

**Salade de lentilles**

**Penne sauce tomate**



**Camembert**



**Pomme**



**Coeur de scarole**

**Veau marengo**



**Purée de pomme de terre**



**Yaourt au citron**



**Meli-melo de chourouge chou blanc**

**Poisson, citron**

**Gratin de potiron**

**Cake nature**



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>