

Semaine n°11 - du 09 au 13 mars 2026

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

Lundi

Carottes râpées



Sauté de poulet sauce au basilic



Epeautre



Crème dessert au chocolat



Mardi

Crêpe au fromage

Calamars à la romaine et au citron



Gratin d'épinards

Pomme



Mercredi

Jeudi

Boeuf bourguignon



Pomme vapeur



Emmental



Flan vanille

Vendredi

Repas végétarien

Taboulé frais

Omelette au fromage



Haricots verts persillés



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>