

Semaine n°12- du 16 au 20 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

<p>Coeur de scarole</p> <p>Paupiette de veau rôtie</p> <p>Gratin de chou-fleur safrané</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Betteraves et mimolette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Petits pois et jeunes carottes</p> <p>Orange</p>		<p>Filet de poisson sauce vierge</p> <p>Tortis</p> <p>Brie</p> <p>Pomme</p>	<p>Chou chinois</p> <p>Hachis parmentier végétarien</p> <p>Yaourt nature</p>
---	--	--	---	---

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

■ 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

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>