

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

Coeur de scarole
Paupiette de veau rôtie

Gratin de chou-fleur safrané



Riz au lait



Mardi

Betteraves et mimolette



Jambon blanc



Petits pois et jeunes carottes

Orange

Mercredi

Jeudi

Filet de poisson sauce vierge

Tortis



Brie

Pomme



Vendredi

Repas végétarien

Chou chinois

Hachis parmentier végétarien



Yaourt 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, 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>