

Semaine n°13- du 23 au 27 mars 2026

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

Lundi

Sauté de canard au miel



Pommes de terre grenailles



Fourme d'Ambert



Poire au sirop au chocolat

Mardi

Salade de pâtes



Sauté de volaille citron et orange



Haricots beurre persillés

Banane

Mercredi

Emincé de boeuf en daube



Carottes persillées fraîches



Aiguilles d'Orcières



Beignet aux pommes

Jeudi

Vendredi

Repas végétarien

Salade verte

Chili sin carné



Riz



Compote



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>