

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












Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas végétarien

<p>Sauté de canard au miel</p>  <p>Pommes de terre grenailles</p>  <p>Fourme d'Ambert</p>  <p>Poire au sirop au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de volaille citron et orange</p>  <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Banane</p>		<p>Emincé de boeuf en daube</p>  <p>Carottes persillées fraîches</p>  <p>Aiguilles d'Orcières</p>  <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Chili sin carné</p>  <p>Riz</p>  <p>Compote</p>  
---	---	--	---	--

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>