

# Semaine n°14- du 30 au 03 avril 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><b>Sauté de porc au jus</b></p>  <p><b>Haricots plats</b></p> <p><b>Tomme de Hautes-Alpes</b></p>  <p><b>Tarte sablée à la fraise</b></p>  | <p><b>Betteraves et chèvre</b></p>  <p><b>Sauté de boeuf à la moutarde ancienne</b></p>  <p><b>Pomme de terre en robe des champs</b></p>  <p><b>Ananas</b></p> |  | <p><b>Lentilles vinaigrette et fêta</b></p> <p><b>Couscous de légumes</b></p>  <p><b>Semoule</b></p>  <p><b>Pomme</b></p> | <p><b>Salade de pâtes</b></p> <p><b>Aiguillettes de colin pané sauce fromage blanc</b></p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p>  <p><b>Yaourt aromatisé</b></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>