

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

Sauté de porc au jus



Haricots plats

Tomme de Hautes-Alpes



Tarte sablée à la fraise



Mardi

Betteraves et chèvre



Sauté de boeuf à la moutarde ancienne



Pomme de terre en robe des champs



Ananas

Mercredi

Jeudi

Repas végétarien

Lentilles vinaigrette et féta

Couscous de légumes



Semoule



Pomme

Vendredi

Salade de pâtes

Aiguillettes de colin pané sauce fromage blanc

Poêlée de légumes



Yaourt aromatisé

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>