

# Semaine n°15- du 06 au 10 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

FERIE	<p><b>Salade iceberg</b></p> <p><b>Financière de veau</b> </p> <p><b>Riz</b> </p> <p><b>Eclair au chocolat et friandises chocolatées</b></p>		<p><b>Pomelos</b></p> <p><b>Raviolis de légumes et sauce tomates</b>  </p> <p><b>Yaourt nature</b>  </p>	<p><b>Colin meunière</b></p> <p><b>Epinards à la crème</b> </p> <p><b>Carré frais</b></p> <p><b>Gâteau de semoule</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>