

Semaine n°21 - du 18 au 22 mai 2026

Lundi

Mardi

Menu végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Daube de boeuf </p> <p>Carottes vichy </p> <p>Aiguille d'Orcière </p> <p>Cake nature </p>	<p>Concombre et mimolette</p> <p>Quenelle nature sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Compote </p>		<p>Melon</p> <p>Emincé de poulet aux herbes </p> <p>Ratatouille</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Colin sauce basilic</p> <p>Epeautre </p> <p>Yaourt aromatisé</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>