

Alsh-Semaine n°28-du 06 au 10 juillet 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

(menu végétarien)

Jeudi

Vendredi

Boulette de boeuf sauce tomate  Pommes noisettes Brie Fruit	Melon Jambon blanc  Gratin de chou-fleur safranée  Eclair au chocolat	Concombre frais bulgare Cappelletti ricotta épinards  Yaourt nature  Compote	Coeur de scarole Rôti de dinde  Semoule fantaisie Cône de glace vanille fraise	Terrine du Champsaur  Colin Purée de patate douce Yaourt au citron 
--	---	--	---	---

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	Viande Label Rouge

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>