

Alsh-Semaine n°29-du 13 au 17 juillet 2026

Lundi

(Menu végétarien)

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Oeuf dur  mayonnaise Salade de pâtes Lou foundré  Fruit	FERIE	Tomates Tajine d'agneau  Boulghour  Yaourt nature  	Batavia Rôti de porc   Tourtons de pomme de terre  Compote 	Pizza au fromage  Colin meunière Epinards  Banane
---	---------------------	---	---	---

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>