

Alsh-Semaine n°30-du 20 au 24 juillet 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

(Menu végétarien)

Jeudi

Vendredi

Escalope de poulet  Bohémienne Tomme des Alpes  Fruit	Melon Rôti de boeuf  Coquillettes  Fromage blanc et framboises 	Moussaka végétarienne  Riz Aiguilles d'Orcières  Pastèque	Salade de pois chiches Merguez  Gratin de courgettes Fruit	Taboulé Aïoli de poisson Légumes aïoli Glace à la vanille 
--	---	--	--	--

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>