

Alsh-Semaine n°31-du 27 au 31 juillet 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

(Menu végétarien)

Jeudi

Vendredi

Salade de tomates au basilic Pépites de poisson Courgettes  Riz au lait 	Crêpe au fromage Financière de veau à la provençale  Haricots verts persillés  Yaourt nature  	Melon Tacos végétarien  Riz  Glace au chocolat 	Omelette au fromage  Macaroni  Bûchette de chèvre Nectarine	Salade verte Hamburger  Frites Compote 
--	--	--	---	---

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>