

Alsh-Semaine n°32-du 03 au 07 août 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

(Menu végétarien)

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées  Saucisse de Toulouse   Petits pois au jus Yaourt aux fruits	Spaghetti à la bolognaise   Miche gavotte  Abricots	Salade de tomates Couscous de légumes Semoule  Compote  	Melon Rôti de dinde   Ratatouille Cake nature 	Terrine du Champsaur  Filet de colin sauce citron Trio de légumes Yaourt noix de coco 
---	--	---	---	--

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>