

Alsh-Semaine n°33-du 10 au 14 août 2026

Lundi

Mardi

(Menu végétarien)

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Taboulé Pépité de poisson Gratin d'épinards  Pastèque	Quenelle sauce tomate  Riz  Saint Laurent  Nectarine	Coeur de scarole Rôti de boeuf et moutarde  Purée de courgettes  Glace vanille 	Concombre Tajine de poulet  Penne  Crème dessert au chocolat 	Rôti de porc et cornichons   Polenta crémeuse  Emmental Fruit
---	--	---	---	---

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>