

Alsh-Semaine n°34-du 17 au 21 août 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

(Menu végétarien)

Jeudi

Vendredi

Melon Colin à l'oseille Haricots beurre Tarte sablée à la framboise	Salade verte Lasagnes Fruit	Tacos végétarien Riz Brie Fruit	Sauté de veau sauce barbecue Purée de pomme de terre Yaourt nature Pastèque	Salade de pâtes Merguez Gratin de courgettes 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>