

Alsh-Semaine n°35-du 24 au 28 août 2026

Lundi

(Menu végétarien)

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Oeuf dur mayonnaise  Epinards à la crème  Saint Paulin Riz au lait 	Betteraves et mimolettes  Emincé de boeuf en daube   Pomme de terre vapeur Raisin	Poulet rôti  Macaroni  Camembert Tarte sablée à la framboise 	Salade de tomates Jambon blanc   Tourtons pomme de terre  Fromage blanc et myrtilles 	Terrine du Champsaur  Colin meunière Riz et ratatouille Poire
---	--	--	---	--

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>