

Semaine n°37- du 07 au 11 septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Salade de tomates   Veau aux olives  Purée de pomme de terre  Crème dessert chocolat 	Betteraves  Spaghetti  Sauce bolognaise   Poire  		Daahl palak  Riz basmati Saint Laurent  Raisin	Concombre bulgare Poisson sauce aïoli Légumes aïoli Cake nature 
---	---	--	---	--

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

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>