

Semaine n°38- du 14 au 18 septembre 2026

Lundi

Repas végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Coeur de scarole Couscous de légumes  Semoule  Yaourt nature  	Colin meunière Poêlée de brocolis et riz  Lou foundré  Raisin		Salade de tomates  Poulet façon kebab   Frites Compote 	Salade de boulgour et lentilles Rôti de porc   Gratin de courgettes  Pomme Gala  
--	---	--	---	--

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et cours de marchandises. La provenance annoncée peut être modifiée selon les intempéries.

■ **Crudités**
 ■ **Cuitités**
 ■ **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	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>