

Semaine n°39- du 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <i>Repas végétarien</i>
Concombre Daube de boeuf aux olives   Poêlée de butternut et pomme de terre Riz au lait 	Rosette  Filet de colin au safran Haricots verts persillés  Banane		Tomates  Escalope de poulet  Gratin de chou-fleur safrané  Tarte sablée à l'abricot 	Coeur de scarole Lasagnes végétariennes  Poire  

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>