

Semaine n°42- du 12 au 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT

Lundi

Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade coleslaw Emincé de boeuf sauce Écrasé de pomme de terre à la Yaourt aromatisé	Chili veggie au Riz Carline Raisin		Couscous boulettes et merguez au Semoule Bûchette aux laits mélangés Abricots au sirop	Salade de pâtes Colin meunière Gratin de chou-fleur au 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
 ■ 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	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>