

Alsh-Semaine n°43-du 19 au 23 octobre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Menu végétarien

Jeudi

Vendredi

Coeur de scarole Financière de veau   Riz  Faisselle 	Carottes râpées Saucisse de Toulouse   Lentilles  Compote 	Pizza Omelette aux herbes  Chou-fleur persillé Raisin blanc	Duo de chou Poulet rôti  Farfalle  Yaourt aromatisé	Taboulé Colin vapeur Gratin d'épinards  Pomme  
--	--	--	---	--

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

 **Crudités**
  **Cuités**
  **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>