

Alsh-Semaine n°44-du 26 au 30 octobre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Menu végétarien

Jeudi

Vendredi

Chou-fleur vinaigrette Couscous de légumes  Semoule  Yaourt nature  	Céleri rémoulade Escalope de poulet au jus  Purée de courgettes Tarte sablée à la myrtille 	Ragoût d'agneau  Penne  Tomme du Champsaur  Raisin blanc	Crème de légumes Paupiette de veau rôtie Carottes Vichy  Cake nature 	Betteraves  Parmentier de poisson au potiron Orange
--	---	---	---	--

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	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>