

Semaine n°40- du 28 au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi
Saucisse du Champsaur   Purée de pomme de terre  Aiguilles d'Orcières  Raisin	Colin meunière et citron Carottes vichy Fromage à pâte fondue Purée de fruits et biscuits		Salade verte Loubia  Boulghour  Fromage blanc 	Salade de tomates Colin au basilic Gratin de brocoli Tourton à la pomme 

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>