Alsh-Semaine n°53-du 28 au 01 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre Oeuf dur Gratin d'épinards Pomme	Paupiette de veau rôtie Poêlée carotte et riz Camembert Compote	Crêpe au fromage Colin meunière Poêlée de brocoli Ananas	Aiguillettes de poulet à la crème Tourtons à la pomme de terre Saint Laurent Pâtisserie et gourmandises	FERIE

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