Semaine n°45- du 02 au 06 novembre 2026

Merci à Anaïs, Constance et Basile d'avoir participé à la commission de menus.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi *Repas végétarien*	Vendredi
Escalope de poulet aux herbes Poêlée de potiron et pomme de terre Tommes des Hautes-Alpes Pomme	Salade verte Financière de veau Riz Yaourt nature		Betteraves Raviolis aux légumes Lou foundré Poire	Filet de colin sauce vierge Purée de carottes Bûchette de chèvre Flan chocolat

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