Semaine n°46- du 09 au 13 novembre 2026

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

Lundi *Repas végétarien*	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou kooki Couscous de pois chiches Semoule Yaourt aromatisé	Salade verte Quenelles à la sauce tomates Haricots verts Cake nature		Escalope de poulet rôti Petits pois au jus Yaourt Fruit de saison	Pépites de poisson et citron Coquillettes Gouda Pomme

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