Semaine n°47- du 16 au 20 novembre 2026

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi *Repas végétarien*
Sauté de poulet au romarin et raisins secs	Colin vapeur		Velouté de potiron	Endives
Poêlée de pomme de terre	Gratin d'épinards		Rôti de porc	Bolognaise végétarienne
Cantal	Meule de l'Ubaye		Poêlée de carottes	Torti
Poire	Tarte sablée aux fruits rouges		Banane	Yaourt nature

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