Semaine n°48- du 23 au 27 novembre 2026

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi *Repas végétarien*	Vendredi
Filet de poisson Polenta crèmeuse Lou foundré Clémentines	Lentilles Quenelles nature Gratin de potiron Fromage blanc		Salade verte Omelette au fromage Haricots plats persillés Riz au lait	Salade coleslaw Boulettes sauce barbecue Frites Cheese cake

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