Semaine n°51- du 14 au 18 décembre 2026

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

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge Goulash de boeuf Pomme de terre vapeur Yaourt à la noix de coco	Salade de lentilles Galettes végétales sauce au fromage blanc Poêlée au potimarron Pomme		Menu de Noël	Pépites de poisson Haricots beurre Brie Orange

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