






GHT Alpes du Sud

CENTRE
HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**G6 MENU du 4 janvier au 8 janvier**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 4 janv			Salade verte Steak haché sauce tomate N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Frites Gouda Clémentine
mardi 5 janv			Taboulé Poisson pané N°1-3-4-5-8-9-12 Gratin d'épinards Yaourt sucré Pomme LOCALE <i>Pain BIO</i>
mer 6 janv			Salade de boulgour à la féta N°1-5-8-14 Omelette au gruyère n°3,5 Gratin de chou-fleur Fruité du jura Orange
jeu 7 janv			Betteraves BIO vgrette N°8-14 Rôti de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 X Galette des rois frangipane
ven 8 janv	Repas végétarien		Salade de lentilles N°8-14 Lasagnes végétariennes Baybel Poire LOCALE

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés en commission le

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE