








GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**A4 MENU du 15 au 19 févr 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 15 févr			Salade verte BIO ^{N°8-14} Paupiettes de veau forestière ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Gnocchis à l'huile d'olive ^{N°1-2-3-5-9} Crème dessert vanille
mar 16 févr		 	Salade de riz à la niçoise ^{N°3-8-9-14} Godiveaux poêlés ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Soufflé de courgettes Saint Morêt Poire LOCALE et BIO <i>Pain BIO</i>
mer 17 févr			Potage de légumes Cuisse de poulet rôtie ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Lentilles à la dijonnaise Tomme blanche à la coupe Beignet aux pommes
jeu 18 févr			Pizza aux 4 fromages ^{N°1-2-3-5-6-8-9-13} Poisson pané/citron ^{N°1-3-4-5-8-9-12} Chou fleur au gratin Tarte aux pommes ^{N°1-3-5-6-10}
ven 19 févr	Repas végétarien		Taboulé ^{N°1} Oreilles d'âne Comté Orange BIO

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 14 janvier 2021

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE