







GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**F5 MENU du 02 nov au 06 nov 2020**Traçabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 2 nov			Taboulé ^{N°1} Saucisse de Toulouse grillée ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Chou-vert / Pomme de terre Cantal Pomme LOCALE
mar 3 nov	<i>Repas végétarien</i>		Salade verte mozzarella ^{N°5-8-14} Riz cantonais Kiri Crème au chocolat <i>Pain BIO</i>
mer 4 nov			Feuilleté savoyard ^{N°1-2-3-5-6-8-9-11-13} Gigot d'agneau au miel ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Purée ^{N°1-3-4-5-6-8-12-13-14} Bûche du Pilat à la coupe Poire LOCALE
jeu 5 nov			Salade mikado ^{N°2-3-8-9} Cuisse de poulet rôtie ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Carottes en gratin Chou Chantilly
ven 6 nov			Betteraves BIO vinaigrette ^{N°8-14} Dos de colin sauce safranée ^{N°1,2,3,4,5,9,11,12} Ebly créole ^{N°1,4,5,13} Camembert Kiwi

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 29 septembre 2020

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE