



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN




Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G1 MENU du 30 nov au 04 déc 2020

Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 30 nov	<i>Repas végétarien</i>		Pizza aux 4 fromages ^{N°1-2-3-5-6-8-9-13} Frittata de légumes Fromage blanc Clémentine
mar 1 déc			Salade d'épeautre BIO au thon ^{N°1-5-8-9} Escalope de dinde à l'indienne ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Haricots verts sautés Kiri Poire LOCALE <i>Pain BIO</i>
mer 2 déc			Salade verte ^{N°8-14} Godiveaux poêlés ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Lentilles au jus Montboissier à la coupe Kiwi
jeu 3 déc			Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Paupiette de veau Paysanne ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Riz créole Barre glacée
ven 4 déc			Salade paysanne ^{N°8-14} Suprême de poisson meunière ^{N°1-3-4-5-8-9-12} Purée de potimarron BIO Yaourt sucré Banane

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 3 novembre 2020

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE