








GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**F8 MENU du 23 nov au 27 nov 2020****Tracabilité des viandes :** Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 23 nov			Salade verte ^{N°8-14} Lasagnes ^{N°1-2-3-5-9-11-12} Leerdammer Clémentine
mar 24 nov		 	Pâté croûte/cornichons ^{n°1,3,4,8,14} Filet de poisson meunière ^{N°1,9} Petits pois au jus Yaourt sucré Banane BIO <i>Pain BIO</i>
mer 25 nov			Croisillon emmental ^{N°1-2-3-5-6-8-9-11-12-13-} Rôti de porc au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Haricots verts sautés Bleu à la coupe Pomme LOCALE
jeu 26 nov			Salade de boulgour au surimi ^{N°1-2-3-8-9-14} Escalope de dinde viennoise ^{N°1-3-5} Soufflé de courgettes Saint Paulin Orange BIO
ven 27 nov	Repas végétarien		Salade de lentilles BIO ^{N°8-14} Tagliatelles végétariennes Saint Morêt Beignet chocolat noisette ^{N°1-3-4-5-6-10}

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