



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER  
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****G3 MENU du 14 déc au 18 déc 2020**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 14 déc</b>		 	Carottes râpées BIO <sup>N°8-14</sup> Tagliatelles carbonara  Fromage blanc LOCAL Compote de pommes
<b>mar 15 déc</b>			Crêpe au fromage <sup>N°1-2-3-5-6-8-9-11-13</sup> Rôti de veau au jus <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Chou-fleur au gratin Kiri Orange <i>Pain BIO</i>
<b>mer 16 déc</b>			Salade verte <sup>N°8-14</sup> Cuisse de poule au pot <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Riz pilaf Saint Nectaire à la coupe Eclair au chocolat
<b>jeu 17 déc</b>	<i>Repas végétarien</i>		Salade de lentilles <sup>N°8-14</sup> Pané croustifromage <sup>N°1-3-5</sup> Courgettes en soufflé Banane
<b>ven 18 déc</b>	<i>Repas de Noël</i>		Salade verte aux tourtons <sup>n°1-5-8-14</sup> Aiguillettes de poulet sauce Normande Gratin dauphinois <sup>N°1-4-5-6-8-12-13-14</sup> Bûche au chocolat Clémentines Champomy

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 par****La Diététicienne-nutritionniste****Le Responsable restauration,**

C. LAUGERE

T. LEBIGRE