







GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**A3 MENU du 08 févr au 12 févr 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 8 févr			Carottes râpées BIO ^{n°8-14} Lasagnes ^{N°1-2-3-5-9-11-12} Suisse aromatisé Compote de poire
mar 9 févr		 	Salade de pâtes à la féta ^{n°1-5-8-14} Escalope de dinde au curry ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Haricots verts sautés Banane BIO <i>Pain BIO</i>
mer 10 févr			Betteraves vinaigrette ^{N°8-14} Rôti de porc au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pommes de terre sautées ^{N°5} Camembert Kiwi
jeu 11 févr	<i>Repas végétarien</i>		Salade de lentilles BIO ^{N°8-14} Riz cantonais végétarien Chèvre Clémentine
ven 12 févr			Salade suisse ^{N°1-3-4-5-8-12-13-14} Filet de poisson meunière ^{N°1,9} Purée de courge Eclair au chocolat ^{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 14 janvier 2021

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE