







GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER  
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****B1 MENU du 22 mars au 26 mars 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 22 mars</b>			Salade verte BIO <sup>N°8-14</sup> Goulash a la hongroise <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Macaronis au gruyère Liégeois au chocolat
<b>mar 23 mars</b>			Salade de pommes de terre au thon vinaigrette <sup>N°8-9-14</sup> Blanc de poulet au jus <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Haricots verts sautés Saint Morêt Banane <i>Pain BIO</i>
<b>mer 24 mars</b>			Salade mantaise <sup>N°3-5-8-14</sup> Blanquette de veau <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Pommes de terre vapeur <sup>N°3-4-5-8-12</sup> Saint Nectaire à la coupe Flanby
<b>jeu 25 mars</b>	<i>Repas végétarien</i>	 	Bouchée au fromage <sup>N°1-3-5</sup> Lentilles au jus Riz au curry Fromage blanc BIO Poire LOCALE
<b>ven 26 mars</b>			Salade d'ébly à la féta <sup>N°1-5-8-14</sup> Aïoli (sans ail) <sup>N°1,2,3,4,5,9,12</sup> Trio de légumes/Pommes de terre Comté Tarte aux pommes Normande

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

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE