



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**B7 MENU du 05 avr au 11 avr 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

| Jours | Restes | Bio/local | Menus |
|--------------|-----------------------------|--|---|
| | | | <i>Lundi de Pâques</i> |
| mar 6 avr | <i>Repas végétarien</i> |   | Salade de lentilles Pizza aux 4 fromages ^{N°1-2-3-5-6-8-9-13} Courgettes en soufflé Kiwi BIO <i>Pain BIO</i> |
| mer 7 avr | |  | Salade de pommes de terre au thon ^{N°8-9-14} Rôti de veau au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Carottes persillées Saint Paulin Poire LOCALE |
| jeu 8 avr | | | Taboulé ^{N°1} Sauté de porc moutarde ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Haricots coco au jus Petit suisse aromatisé Compote de pommes |
| ven 9 avr | |  | Salade verte BIO mozzarella ^{N°5-8-14} Filet de flétan à l'huile d'olive ^{N°1,2,3,4,5,9,11,12} Ratatouille au riz Eclair vanille |

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 11 février 2021

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE