



GHT Alpes du Sud

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