



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**B6 MENU du 29 mars au 02 avr 2021****Tracabilité des viandes :** Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 29 mars			Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Moules normande ^{N°5,11,14} Riz créole Yaourt aux fruits
mar 30 mars	<i>Repas végétarien</i>	 	Tarte chèvre-tomate-basilic ^{N°1-2-5-9-8-11-12} Omelette au gruyère ^{n°3,5} Petits pois à l'étouffée Orange BIO <i>Pain BIO</i>
mer 31 mars			Betteraves vinaigrette ^{N°8-14} Sauté de porc à l'abricot ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Spaghettis au gruyère ^{N° 1-3-4-5} Montboissié à la coupe Pomme LOCALE
jeu 1 avr			Salade verte sauce aux noix ^{N°5-6-8-14} Hachis parmentier ^{N°1-3-4-5-6-7-12-13} Camembert Poisson d'avril au chocolat
ven 2 avr			Salade napolitaine ^{N°3-8-14} Poisson pané/citron ^{N°1-3-4-5-8-9-12} Epinards en gratin Kiri Crème dessert BIO

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