



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09  
Fax : 04 92 43 75 01

## RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

### C3 MENU du 03 mai au 07 mai 2021

Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 3 mai		 	Radis beurre BIO <sup>N°5</sup> Spaghettis carbonara  Yaourt sucré Pomme LOCALE
mar 4 mai			Pizza aux 4 fromages <sup>N°1-2-3-5-6-8-9-13</sup> Rôti de veau au jus <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Chou fleur au gratin Saint Morêt Cône glacé Pain BIO
mer 5 mai			Salade verte BIO sauce aux noix <sup>N°5-6-8-14</sup> Blanquette de volaille <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Riz pilaf Brie à la coupe Compote de pommes
jeu 6 mai			Taboulé <sup>N°1</sup> Omelette au gruyère <sup>n°3,5</sup> Carottes en gratin Bavarois au chocolat crème anglaise
<b>Repas végétarien</b>			
ven 7 mai			Jambon de dinde-cornichons <sup>n°8,14</sup> Moules normande <sup>N°5,11,14</sup> Frites Petit suisse Fraises au sucre

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