







GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**C8 MENU du 07 juin au 11 juin 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

| Jours | Restes | Bio/local | Menus |
|------------------------|-----------------------------|--|--|
| lun 7 juin | |  | Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Tagliatelles bolognaise ^{N°1-3-4-5,6,8,12,13,14} Mars glacé |
| mar 8 juin | <i>Repas végétarien</i> |   | Betteraves rouges BIO vinaigrette ^{N°8-14} Omelette au gruyère ^{n°3,5} Carottes en gratin Kiri Crème dessert vanille <i>Pain BIO</i> |
| mer 9 juin | | | Salade verte ^{N°8-14} Sauté de porc à la sauge Haricots coco au jus Comté à la coupe Coupelle de fruits |
| jeu 10 juin | |  | Crêpe au fromage ^{N°1-2-3-5-6-8-9-11-13} Blanc de poulet au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Petits pois à l'étouffée Yaourt LOCAL Fraises au sucre |
| ven 11 juin | | | Salade de tomate à la féta/basilic ^{N°5-8-14} Dos de colin sauce safranée ^{N°1,2,3,4,5,9,11,12} Pommes de terre vapeur ^{N°3-4-5-8-12} Fondant au chocolat ^{N°1-3-4-5-6} |

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 mai 2021

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE