



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER  
EMBRUN





Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

## RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

### C5 MENU du 17 mai au 21 mai 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 17 mai	<i>Repas végétarien</i>		Salade verte BIO basilic <sup>N°8-14</sup> Lasagnes végétariennes  Saint Paulin Flan aux œufs
mar 18 mai		 	Taboulé <sup>N°1</sup> Rôti de veau au jus <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Haricots verts sautés Kiri Banane BIO <i>Pain BIO</i>
mer 19 mai			Betteraves vinaigrette <sup>N°8-14</sup> Sauté d'agneau printanier <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Semoule de couscous Yaourt sucré Fraises au sucre
jeu 20 mai			Quiche lorraine <sup>N°1-2-3-5-8-9-11-12</sup> Escalope de dinde à l'abricot <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Carottes BIO en gratin Compote pomme-vanille
ven 21 mai			Salade de maïs Filet de lieu en julienne de légumes <sup>N°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14</sup> Riz créole Emmental Tarte Bourdaloue aux poires

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 15 avril 2021

La Diététicienne-nutritionniste

C. LAUGERE

Le Responsable restauration,

T. LEBIGRE