







GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**D2 MENU du 21 juin au 25 juin 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 21 juin	Repas végétarien		Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Hachis parmentier végétal Yaourt sucré Banane
mar 22 juin			Salade suisse ^{N°1-3-4-5-8-12-13-14} Boulettes de bœuf sce tomate ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Petits pois à l'étouffée Fromage blanc Nectarine <i>Pain BIO</i>
mer 23 juin			Salade de lentilles ^{N°8-14} Cuisse de poulet rôtie ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Haricots verts sautés Chèvre à la coupe Esquimau chocolat ^{N°4-5-6}
jeu 24 juin		 	Betteraves BIO vgrette ^{N°8-14} Sauté de porc au curry ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Macaronis au gruyère ^{N° 1-3-4-5} Compote de pommes BIO
ven 25 juin			Jambon/beurre ^{n°5} Moules normande ^{N°5,11,14} Riz créole Emmental Clafoutis aux cerises

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