



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**D4 MENU du 5 juillet au 6 juillet 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 5 juil			Salade verte BIO à la féta Courgettes farcies et riz Kiri Mars glacé
mar 6 juil	<i>Pique nique</i>		Tarte chèvre-tomate-basilic ^{N°1-2-5-9-8-11-12} Pâté croûte ^{n°1,3,4,8,14} Chips Tomates cerises BIO Banane Jus de fruit ou Coca
			Bonnes Vacances

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 4 juin 2021

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

G. GAUTHIER