



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN




Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E6 MENU du 13 sept au 19 sept 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 13 sept			Jambon de dinde Rôti de veau au jus Petits pois à l'étouffés Roitelet Barre glacée
mar 14 sept		 	Salade verte BIO Steak haché sce forestière Frites Fruité du Jura Flan aux œufs <i>Pain BIO</i>
mer 15 sept			Salade de pomme de terre au thon Côtes de porc au jus Haricots verts persillés Kiri Raisin noir
jeu 16 sept			Salade Augustin Hachis Végétal Grillé abricot
ven 17 sept			Salade de riz à BIO la féta Filet de lieu meunière Epinards au gratin Petit suisse aromatisé Poire BIO

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 par

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

G. GAUTHIER