



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**E7 MENU du 20 sept au 24 sept 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 20 sept			Salade verte Saucisse de Francfort- moutarde dose Purée Leerdammer Raisin blanc
mar 21 sept			Betteraves BIO vgrette Bœuf Bourguignon Gansettes au gruyère Yaourt sucré Poire BIO <i>Pain BIO</i>
mer 22 sept			Taboulé Blanquette de veau Riz Pilaf Camembert Liègeois chocolat
jeu 23 sept			Crêpe au fromage Palette de porc Provençale Poêlée forestière Edam Mars glacé
ven 24 sept			Pâté croûte tranché Filet de poisson pané citron Ratatouille Tomme noire Fondant au chocolat

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