







GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER  
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****F2 MENU du 11 oct au 15 oct 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 11 oct</b>			Salade verte Hachis parmentier de poisson  Comté Flan aux œufs
<b>mar 12 oct</b>		  	Salade occitane (sans céleri) Bœuf aux carottes Semoule de couscous Yaourt aux fruits  <i>Pain BIO</i>
<b>mer 13 oct</b>			Pizza aux 4 fromages Cuisse de poulet rôtie Haricots verts sautés Saint Paulin Raisin blanc
<b>jeu 14 oct</b>			Salade de pomme de terre et thon Godiveaux Petit pois Saint Môret Chou Chantilly
<b>ven 15 oct</b> Menu végétarien			Croisillon emmental Oreilles d'âne Fromage blanc Poire

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