



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
lun 11 oct			Salade verte Hachis parmentier de poisson Comté Flan aux œufs
mar 12 oct		 	Salade occitane (sans céleri) Bœuf aux carottes Semoule de couscous Yaourt aux fruits <i>Pain BIO</i>
mer 13 oct			Pizza aux 4 fromages Cuisse de poulet rôtie Haricots verts sautés Saint Paulin Raisin blanc
jeu 14 oct			Salade de pomme de terre et thon Godiveaux Petit pois Saint Môret Chou Chantilly
ven 15 oct 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