






GHT Alpes du Sud

CENTRE
HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**F3 MENU du 18 oct au 22 oct 2021****Tracabilité des viandes :** Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
Lundi 18 Repas végétarien			Salade de haricots verts Chili végétal Emmental Crème dessert caramel
Mardi 19			Taboulé Rôti de porc au jus Chou fleur en gratin Tarte aux pommes (Normande) <i>Pain BIO</i>
Mercredi 20			Betteraves vinaigrette Sauté de dinde à l'indienne Riz basmati Camembert Poire
Jeudi 21			Salade verte Boulette de bœuf sauce tomate Spaghetti au gruyère Petit suisse aromatisé Kiwi
Vendredi 22			Pizza au fromage Suprême poisson meunière Soufflé de courgettes Chèvre Raisin noir

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