



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER  
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## G6 MENU du 03 janv au 07 janv 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 3 janv			Taboulé Godiveaux Petit pois à l'étouffée Camembert Clémentine Bio
mar 4 janv <i>Repas végétarien</i>		 	Salade verte Bio Hachis végétarien Vache qui rit Kiwi <i>Pain bio</i>
mer 5 janv			Terrine de légumes Rôti de porc au jus Haricots coco à la tomate Bleu d'Auvergne à la coupe Pomme
jeu 6 janv			Salade d'épeautre Bio Daube de bœuf aux carottes Gratin de chou fleur Galette des rois
ven 7 janv			Carottes râpées Bio Moules Frites Suisse aromatisé Compote de pomme

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