



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****A5 MENU du 21 févr au 25 févr 2022**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 21 févr</b>		 	Croisillon emmental Saucisse de Toulouse Lentilles Bio au jus Yaourt sucré Orange Bio
<b>mar 22 févr</b>		 	Taboulé Escalope de dinde viennoise Haricots verts persillés Saint Morêt Poire LOCALE <i>Pain BIO</i>
<b>mer 23 févr</b>			Céleri rave mayonnaise Navarrin d'agneau Polenta au bouillon Tomme blanche à la coupe Kiwi
<b>jeu 24 févr</b> <b>Repas végétarien</b>			Salade verte Tagliatelles végétales Fromage blanc local Banane
<b>ven 25 févr</b>			Betteraves Bio Dos de colin et julienne de légumes Riz créole Bio Eclair 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