



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
E M B R U N






Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A8 MENU du 14 mars au 18 mars 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 14 mars			Salade verte Spaghettis carbonara Brie Petit suisse aux fruits
mar 15 mars <i>Végétarien</i>		 	Carottes râpées Bio Chili végétal Saint Morêt Orange <i>Pain Bio</i>
mer 16 mars			Salade Allemande Steak haché sauce tomate Haricots verts poêlés Emmental Poire locale
jeu 17 mars		 	Pâté croute et cornichons Blanc de poulet au jus Gratin d'épinards Yaourt local Bio
ven 18 mars			Betteraves Bio vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive Pomme vapeur Tarte aux pommes

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,

V. VUILLEMIN & S. GAUDIN

S. COINTE