








GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****B7 MENU du 04 avr au 08 avr 2022**

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 04</b> <b>avril</b>			Salade niçoise Godiveaux Purée Emmental Orange
<b>mardi 5</b> <b>avril</b>		  	Salade de boulgour Bio au jambon Boulette de bœuf sauce forestière Gratin de brocolis Kiri Poire locale <i>Pain bio</i>
<b>mercredi 6</b> <b>avril</b>			Mâche Veau marengo Carottes vichy Brie Liegeois vanille
<b>jeudi 7</b> <b>avril</b> <i>Végétarien</i>			Radis beurre Couscous végétarien Cantal Compote pomme bio
<b>vendredi 8</b> <b>avril</b>			Salade Mikado Filet de lieu à l'huile d'olive Courgettes en gratin Yaourt local Banane

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