









GHT Alpes du Sud

CENTRE  
HOSPITALIER  
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****D2 MENU du 20 juin au 24 juin 2022**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 20 juin</b>		 	Salade verte Bio mozzarella Hachis parmentier de poisson N <sup>o</sup> 2-9-11 Petit fruité Banane Bio
<b>mar 21 juin</b> <i>Pain bio</i>		 	Salade suisse N <sup>o</sup> 1-3-4-5-8-12-13-14 Boulettes de bœuf sauce tomate N <sup>o</sup> 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin d'épinard Yaourt local Pêche
<b>mer 22 juin</b>			Melon Bœuf braisé N <sup>o</sup> 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Macaronis au gruyère N <sup>o</sup> 1-3-4-5 Cône glacé
<b>jeu 23 juin</b>			Salade de lentilles Bio N <sup>o</sup> 8-14 Tortilla courgette/pomme de terre  Eclair au chocolat
<b>ven 24 juin</b>			Jambon-beurre N <sup>o</sup> 5 Riz aux moules N <sup>o</sup> 2-9-11 Gouda Fraises

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