







GHT Alpes du Sud

CENTRE
HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**D3 MENU du 27 juin au 01 juil 2022**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 27 juin			Salade Lapérouse Lasagne Petit suisse Compote de pommes
mar 28 juin <i>Pain Bio</i>			Salade Allemande Rôti de porc aux herbes Ratatouille Saint Morêt Mousse au chocolat
mer 29 juin			Concombre au yaourt Sauté de dinde à l'indienne Riz basmati Bio Gruyère Tarte aux pommes
jeu 30 juin			Salade de tomates-basilic Couscous aux légumes Semoule Bio Cœur de dame Salade de fruits
ven 1 juil		 	Salade de pois chiche Bio Filet de poisson citron Gratin de courgettes Fromage blanc Cerises

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