



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER  
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

## RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

### E5 MENU du 05 sept au 09 sept 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 5 sept			Salade de riz au thon N°8-9-14 Moussaka Vache qui rit Pêche
mar 6 sept			Salade de tomates Escalope de dinde panée N°1-3-5 Poêlée méridionale St Paulin Flanby <i>Pain BIO</i>
mer 7 sept			Salade verte BIO N°8-14 Sauté d'agneau aux légumes N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Couscous Suisse Crème dessert chocolat
jeu 8 sept			Salade de lentilles BIO N°8-14 Tagliatelles aux légumes Yaourt aux fruits Nectarine
ven 9 sept		 HVE	Salade grecque N°5-8 Filet de lieu à l'huile d'olive N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz BIO Millefeuille N°1,3,4,5

\* HVE = HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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