







GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**E6 MENU du 12 sept au 16 sept 2022**

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 12 sept			Salade mantaise N°3-5-8-14 Poisson pané et citron N°1-3-4-5-8-9-12 Gratin de courgettes Emmental Orange Bio
mar 13 sept		 	Salade verte Bio N°8-14 Rôti de porc à l'italienne N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pomme de terre vapeur Yaourt nature Nectarine <i>Pain BIO</i>
mer 14 sept			Salade de pommes de terre au thon N°8-9-14 Bœuf bourguignon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots beurre poêlés Yaourt aromatisé Pastèque
jeu 15 sept			Salade Augustin N°3-8 Hachis parmentier N°1-3-4-5-6-7-12-13 Gouda Glace
ven 16 sept			Carottes râpées bio N°3-8 Oreille d'âne Kiri Mousse au chocolat

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