



SHT Alpes du Sud






CENTRE HOSPITALIER
D'EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F1 MENU du 03 oct au 07 oct 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 3 oct			Salade verte au basilic N°8-9-14 Tagliatelles aux légumes N°1-3-4-5 Petit suisse aromatisé Kiwi
mar 4 oct		  	Salade de pâtes bio à la tomate N°1-3-8-14 Rôti de dindonneau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots verts bio poêlés Kiri Poire Pain BIO
mer 5 oct			Bouchée au fromage N°1-3-5 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Lentilles Yaourt Raisin
jeu 6 oct			Salade russe N°3-8 Sauté de veau aux olives N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Polenta au bouillon Tiramisu
ven 7 oct		 	Betteraves vinaigrette N°8-14 Aïoli N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes/P de terre Comté Compote de pommes bio

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

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

Le Responsable restauration,

S.COINTE