








GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**G3 MENU du 12 déc au 16 déc 2022**

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 12 déc			Salade verte N° ⁸⁻¹⁴ Tagliatelles carbonara N° ^{1,3,4,5} Poire Bio
mar 13 déc			Salade américaine N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴ Rôti de porc au jus N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pôelée de légumes Kiri Clémentines <i>Pain Bio</i>
mer 14 déc			Tarte au fromage N° ¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹² Paupiette de veau N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Lentilles au jus Bio N° ¹² Yaourt aux fruits Kiwi
jeu 15 déc		 	Salade Augustin N° ³⁻⁸ Graine de couscous Bio aux légumes N° ¹⁻¹² Edam Compote de pomme Bio
REPAS ven 16 déc DE NOËL			Salade verte N° ⁸⁻¹⁴ et tourtons N° ¹⁻⁵ Dos de poulet farci aux marrons N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} sauce champignons Gratin dauphinois N° ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴ Sapin de Noël crème anglaise N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶ Clémentines Champomy

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