







GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****G6 MENU du 02 janv au 06 janv 2023**

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 2 janv CLSH</b>			Jambon de dinde n°5 Moules normandes N°5,11,14 Riz créole Vache qui rit N°5 Galette à la Frangipane N°1-3-5-6 Champomy
<b>mar 3 janv</b>		  	Carottes râpées Bio N° 8-14 Rôti de porc N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de courgettes N°1-5 Chavroux N° 5 Flan aux œufs N°3-5 <i>Pain Bio</i>
<b>mer 4 janv CLSH</b>			Haricots verts en salade N°8-14 Boulettes de bœuf N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petits pois Petits suisses N°5 Pomme cuite HVE
<b>jeu 5 janv</b>			Salade verte N°8-14 Hachis parmentier N°1-3-4-5-6-7-12-13 Tarte aux pommes N°1-3-5-6-10
<b>ven 6 janv Epiphanie</b>		  	Salade de riz Bio à la fête N° 5-8-14 Oreilles d'ânes N°1-5 Yaourt aux fruits N°5 Clémentines Bio  * 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