



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**A2 MENU du 30 janv au 03 févr 2023**

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 30 janv			Salade niçoise N°3-8-9-14 Godiveaux moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Fromage blanc aux fruits Pomme bio
mar 31 janv			Salade de lentilles N°8-14 Sauté de porc à la provençale N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Carottes sautées Chavroux Kiwi <i>Pain bio</i>
mer 1 févr CLSH			Macédoine vinaigrette N°8-14 Rôti de veau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Saint Morêt Flan aux œufs N°3,5
jeu 2 févr			Haricots verts en salade N°8-14 Bœuf bourguignon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Macaronis au gruyère N°1-3-4-5 Orange Bio
ven 3 févr			Salade verte BIO N°8-14 Chili sin carne N°6-10-12-14 Comté Crêpe au sucre N°1-3-5

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**Les Diététiciennes-nutritionnistes****La Responsable restauration,**

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE