



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****A3 MENU du 06 févr au 10 févr 2023**

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 6 févr</b>			Salade verte N° <sup>8-14</sup> Tagliatelles carbonara au gruyère N° <sup>1-3-4-5</sup> Liegeois chocolat N° <sup>3</sup>
<b>mar 7 févr</b>		  	Carottes râpées BIO N° <sup>8-14</sup> Oreilles d'âne N° <sup>1-5</sup> Petit suisse Clémentine Pain bio
<b>mer 8 févr</b>			Salade haricots verts échalote N° <sup>8-14</sup> Saucisse de Toulouse grillée N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Lentilles dijonnaise N° <sup>8</sup> Yaourt aromatisé Kiwi
<b>jeu 9 févr</b>			Betteraves /Maïs vinaigrette BIO N° <sup>8-14</sup> Boulettes de bœuf au jus N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Courge en gratin N° <sup>1-5</sup> Gâteau basque N° <sup>1-3-4-5-6</sup>
<b>ven 10 févr</b>		    	Salade suisse N° <sup>1-3-4-5-8-12-13-14</sup> Suprême de poisson meunière HVE* N° <sup>1-3-4-5-8-9-12</sup> Haricots verts sautés BIO Saint Nectaire Poire locale <i>HVE*= haute valeur environnementale</i>

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