








GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**A8 MENU du 13 mars au 17 mars 2023**

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 13 mars			Salade verte N° ⁸⁻¹⁴ Spaghettis BIO bolognaise N° ¹ Crème dessert vanille
mar 14 mars			Crêpe au fromage N° ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹³ Courgettes en soufflé N° ³⁻⁵ Escalope de dinde au jus N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Saint Morêt Pomme locale Pain BIO
mer 15 mars			Carottes râpées BIO N° ⁸⁻¹⁴ Saucisse N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Purée N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴ Yaourt aux fruits Poire locale
jeu 16 mars			Salade Lapeyrouse N° ⁵⁻⁸ Riz BIO Cantonais N° ³ Vache Qui Rit Kiwi
ven 17 mars		 HVE	Betteraves rouges BIO N° ⁸⁻¹⁴ Dos de colin à l'huile d'olive N° ²⁻⁹⁻¹¹ Pomme vapeur N° ³⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹² Paris Brest <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