








GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

**RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH****B6 MENU du 27 mars au 31 mars 2023**Traçabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 27 mars</b> <i>végétarien</i>			Salade de haricots coco BIO N° <sup>8-14</sup> Lasagnes aux légumes N° <sup>1-4-5-8-12</sup> Fromage blanc Compote
<b>mar 28 mars</b>		 	Carottes râpées BIO N° <sup>8-14</sup> Rôti de porc sauce moutarde N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Macaronis au gruyère N° <sup>1-3-4-5</sup> Saint Morêt Liégeois pomme framboise N° <sup>5</sup> Pain Bio
<b>mer 29 mars</b>			Pizza royale N° <sup>1-2-3-5-6-8-9-13</sup> Rôti de veau N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Gratin de potiron N° <sup>1-5</sup> Gouda Pomme locale
<b>jeu 30 mars</b>			Salade verte BIO N° <sup>8-14</sup> Hachis parmentier N° <sup>1-3-4-5-6-7-12-13</sup> Chavroux Clémentine
<b>ven 31 mars</b>		 HVE	Salade de riz BIO à la fête N° <sup>5-8-14</sup> Filet de lieu HVE Normande N° <sup>1,2,3,4,5,9,11,12</sup> Haricots verts sautés Beignet au chocolat  <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