GHT Alpes du Sud
CENTRE HOSPITALIER EMBRUN
Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E5 MENU du 04 sept au 08 sept 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 4 sept			Salade de riz BIO surimi N°1-2-3-8-9-14 Blanc de poulet au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots verts BIO sautés Vache qui rit Poire
mar 5 sept			Salade pois chiches BIO N°8-14 Cordon bleu de dindeN° 4-5 Poêlée de légumes méridionale N°12 Saint Morêt Compote de pomme BIO *Pain BIO*
mer 6 sept			Salade verte N°8-14 Raviolis sauce tomate et gruyère N°1-2-3-5-9-11-12 Petit suisse Raisin
jeu 7 sept			Salade de lentilles BIO N°8-14 Omelette au gruyère N°3,5 Gratin de carottes BIO N°1-5 Yaourt aux fruits
ven 8 sept		**HVE**	Salade Grecque N°5-8 Dos de colin HVE en julienne de légumes N°1,2,3,4,5,9,11,12 Polenta au lait N°5 Gouda Beignet chocolat-noisette N°1-3-4-5-6-10 *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°11mollusques, 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

Z.CALVAT - S.GAUDIN

La Responsable restauration,

S.COINTE