



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E8 MENU du 26 sept au 30 sept 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 26 sept			Salade verte Bio N°8,14 Raviolis au fromage sauce tomate N°1-2-3-5-9-11-12 Comté Flanby
mar 27 sept		 	Salade de boulgour Bio camargaise N°1-3-8-14 Rôti de porc N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Soufflé de courgettes St Morêt Raisin <i>Pain BIO</i>
jeu 29 sept			Jambon-beurre N°5 Blanc de poulet au jus N°1,4,6,12 Petit pois carottes Tarte à l'abricot N°1
ven 30 sept		HVE	Salade de tomates feta/basilic N°5-8-14 Dos de colin safrané N°1,2,3,4,5,9,11,12 Pomme de terre vapeur N°3-4-5-8-12 Yaourt aux fruits Compote pomme-banane <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

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

S.COINTE