



GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER
D'EMBRUN

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**G1 MENU du 29 nov au 03 déc 2021**Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 29 nov			Taboulé Filet de poisson pané / citron Gratin de courge Saint morêt Clémentine
mar 30 nov			Salade de coquillettes tomates Rôti de dindonneau au jus Petit pois carotte Camembert Banane <i>Pain bio</i>
mer 1 déc			Carottes râpées Choucroute garnie Tomme grise à la coupe Flanby
jeu 2 déc <i>Végétarien</i>		 	Salade verte Bio aux noix Omelette au gruyère Gansettes sauce tomates Kiri Compote de pomme Bio
ven 3 déc <i>Végétarien</i>			Jambon de dinde-beurre Filet de hoki mayonnaise Trio de légumes à l'huile d'olive Pommes de terre vapeur Gâteau Basque

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,**

C. LAUGERE

G. GAUTHIER