






GHT Alpes du Sud



Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**C6 MENU du 18 mai au 22 mai 2026****Trçabilité des viandes : les mentions sur les origines des viandes seront transmises deux fois par semaine sur un document distinct.**

Jours	Restes	Bio/local	Menus
		HVE 	Salade verte n ^o 8,14 Gratin de poisson N ^o 1b,2,5,9,11 Riz créole N ^o 5 Leerdamer N ^o 5 Pomme Locale
		 	Haricots verts en salade N ^o 8,14 Roti de porc au jus N ^o 1b Coquillettes BIO et gruyère N ^o 1b,5 Kiri N ^o 5 Kiwi <i>Pain Bio N^o1b</i>
			Betteraves vinaigrette N ^o 8,14 Bœuf bourguignon N ^o 1b,14 Pommes de terre vapeur N ^o 5 Yaourt aromatisé N ^o 5 Fraises au sucre
			Salade Augustin N ^o 3,8 Omelette au gruyère N ^o 3,5 Chou-fleur au gratin N ^o 1b,5 Tarte aux pommes N ^o 1b
		HVE CE2	Salade de lentilles BIO n ^o 1b,8,14 Filet de lieu meunière citron N ^o 1b,5,9 Epinards en gratin N ^o 1b-5 Banane

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Conformément au décret n°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés par notre cuisine centrale au sein de laquelle des aliments pouvant contenir un ou plusieurs des allergènes sont manipulés. Si vous soupçonnez une allergie alimentaire, nous vous encourageons à contacter rapidement un médecin. La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques, est actuellement la suivante : N°1 céréales contenant du gluten (a=avoine, b=blé, s=seigle, o=orge) N°2 crustacés, N°3 oeufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque (a=amande, b=noisette, c=noix, d=noix de pécan, e=noix de cajou, f=pistache, g=noix du Brésil, h=noix de macadamia), 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 de Restauration,**

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER






GHT Alpes du Sud



Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**C6 MENU du 18 mai au 22 mai 2026****Trçabilité des viandes : les mentions sur les origines des viandes seront transmises deux fois par semaine sur un document distinct.**

Jours	Restes	Bio/local	Menus
		HVE 	Salade verte n ^o 8,14 Gratin de poisson N ^o 1b,2,5,9,11 Riz créole N ^o 5 Leerdamer N ^o 5 Pomme Locale
		 	Haricots verts en salade N ^o 8,14 Roti de porc au jus N ^o 1b Coquillettes BIO et gruyère N ^o 1b,5 Kiri N ^o 5 Kiwi <i>Pain Bio N^o1b</i>
			Betteraves vinaigrette N ^o 8,14 Bœuf bourguignon N ^o 1b,14 Pommes de terre vapeur N ^o 5 Yaourt aromatisé N ^o 5 Fraises au sucre
			Salade Augustin N ^o 3,8 Omelette au gruyère N ^o 3,5 Chou-fleur au gratin N ^o 1b,5 Tarte aux pommes N ^o 1b
		HVE CE2	Salade de lentilles BIO n ^o 1b,8,14 Filet de lieu meunière citron N ^o 1b,5,9 Epinards en gratin N ^o 1b-5 Banane

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Conformément au décret n°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés par notre cuisine centrale au sein de laquelle des aliments pouvant contenir un ou plusieurs des allergènes sont manipulés. Si vous soupçonnez une allergie alimentaire, nous vous encourageons à contacter rapidement un médecin. La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques, est actuellement la suivante : N°1 céréales contenant du gluten (a=avoine, b=blé, s=seigle, o=orge) N°2 crustacés, N°3 oeufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque (a=amande, b=noisette, c=noix, d=noix de pécan, e=noix de cajou, f=pistache, g=noix du Brésil, h=noix de macadamia), 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 de Restauration,**

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER






GHT Alpes du Sud



Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**C6 MENU du 18 mai au 22 mai 2026****Trçabilité des viandes : les mentions sur les origines des viandes seront transmises deux fois par semaine sur un document distinct.**

Jours	Restes	Bio/local	Menus
		HVE 	Salade verte n ^o 8,14 Gratin de poisson N ^o 1b,2,5,9,11 Riz créole N ^o 5 Leerdamer N ^o 5 Pomme Locale
		 	Haricots verts en salade N ^o 8,14 Roti de porc au jus N ^o 1b Coquillettes BIO et gruyère N ^o 1b,5 Kiri N ^o 5 Kiwi <i>Pain Bio N^o1b</i>
			Betteraves vinaigrette N ^o 8,14 Bœuf bourguignon N ^o 1b,14 Pommes de terre vapeur N ^o 5 Yaourt aromatisé N ^o 5 Fraises au sucre
			Salade Augustin N ^o 3,8 Omelette au gruyère N ^o 3,5 Chou-fleur au gratin N ^o 1b,5 Tarte aux pommes N ^o 1b
		HVE CE2	Salade de lentilles BIO n ^o 1b,8,14 Filet de lieu meunière citron N ^o 1b,5,9 Epinards en gratin N ^o 1b-5 Banane

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Conformément au décret n°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés par notre cuisine centrale au sein de laquelle des aliments pouvant contenir un ou plusieurs des allergènes sont manipulés. Si vous soupçonnez une allergie alimentaire, nous vous encourageons à contacter rapidement un médecin. La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques, est actuellement la suivante : N°1 céréales contenant du gluten (a=avoine, b=blé, s=seigle, o=orge) N°2 crustacés, N°3 oeufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque (a=amande, b=noisette, c=noix, d=noix de pécan, e=noix de cajou, f=pistache, g=noix du Brésil, h=noix de macadamia), 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 de Restauration,**

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER