



GHT Alpes du Sud



Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**E5 MENU du 31 août au 04 sept 2026**

Traçabilité des viandes : les mentions sur les origines des viandes seront transmises deux fois par semaine sur un document distinct.

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 31 août			VACANCES
mar 1 sept			Salade verte N°8,14 Raviolis sauce tomate-basilic N°1b,3,5 Vache Qui rit N°5 Pastèque <i>Pain Bio N°1b</i>
mer 2 sept CLSH			Salade de tomates n°8,14 Steak haché au jus N°1b Semoule de couscous BIO N°1b,5 Petit suisse nature N°5 Crème dessert caramel N°5
jeu 3 sept			Salade de lentilles BIO N°1b,8,14 Omelette nature N°3,5 Gratin de carottes N°1b, 5 Camembert N°5 Beignet pomme N°1b,3 ou chocolat noisette N°1b,3,4,5,6b
ven 4 sept			Salade grecque N°5,8,14 Paëlla garnie N°1b,2,5,9,11 (Riz BIO) Gouda N°5 Pêche <i>HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2</i>

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