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

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F1 MENU du 02 oct au 06 oct 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 2 oct			Salade verte N°[8-14] Hachis parmentier N°[1-3-4-5-6-7-12-13] Comté Liégeois chocolat N°[5]
mar 3 oct		AB	Salade d'épeautre BIO au thon N°[1-5-8-9] Rôti de dindonneau au jus N°[1,3,4,5,6,8,12,13,14] Chou fleur au gratin N°[1-5] Chèvretine Pomme AB Pain BIO
mer 4 oct			Betteraves vinaigrette N°[8-14] Godiveaux moutarde N°[1,3,4,5,6,8,12,13,14] Lentilles au jus N°[3-5-12] Cantal Cône glacé vanille-fraise N°[1-4-5-6]
jeu 5 oct		AB	Haricots verts BIO vinaigrette N°[8-14] Omelette au Gruyère N°[3-5] Courgettes à la crème N°[5] Tiramisu N°[1-3-4-5-6]
ven 6 oct			Pâté croûte/cornichons N°[1,3,4,8,14] Aïoli N°[1,2,3,4,5,9,12] Trio de légumes/Pomme de terre Petit suisse aromatisé Coupelle de pêches

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