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

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F7 MENU du 09 nov au 13 nov 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 9 nov			Salade niçoise N°3-8-9-14 Pilons de poulet (2) N°1b Purée N°5,14 Yaourt aromatisé N°5 Kiwi
mar 10 nov		AB	Salade verte sauce basilic N°8,14 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1b,4 Farfalles au gruyère N°1b,5 Chavroux N°5 Compote de pomme *Pain BIO N°1b*
mer 11 nov Armistice			FÉRIÉ
jeu 12 nov		AB	Taboulé N°1b,8,14 Omelette au gruyère n°3,5 Carottes en gratin N°1b,5 Edam N°5 Banane BIO
ven 13 nov		AB **HVE**	Salade d'épeautre BIO à la féta N°1b,5,8,14 Suprême de poisson meunière N°1b,5,9 Epinards en gratin N°1b-5 Fromage blanc aux fruits N°5 Raisin

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

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

E. CRONIER