



GHT Alpes du Sud

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		  	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 Chèvre tine Pomme 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			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°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 restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE