



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09  
Fax : 04 92 43 75 01

# MENU

## RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

### D4 MENU du 29 juin au 03 juil 2026

Disponibilité 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 29 juin			Salade verte BIO N° <sup>8,14</sup> Filet de colin HVE à l'italienne N° <sup>9</sup> Riz pilaf BIO Saint-Paulin N° <sup>5</sup> Abricot 
mar 30 juin			Rillettes océane maison N° <sup>5,9</sup> Boulettes de bœuf sauce moutarde N° <sup>1b,4,8,14</sup> Chou fleur au gratin N° <sup>1b,5</sup> Vache qui rit N° <sup>5</sup> Compote Pain Bio 
mer 1 juil			Salade russe N° <sup>3,8</sup> Rôti de veau au jus N° <sup>1b</sup> Pomme dauphine N° <sup>1b,3</sup> Leerdammer N° <sup>5</sup> Pastèque 
jeu 2 juil			Pois chiches BIO vinaigrette N° <sup>8,14</sup> Omelette nature N° <sup>3,5</sup> Ratatouille Yaourt local vanille N° <sup>5</sup> 
ven 3 juil <i>Pique Nique</i>			Tomates cerises Tarte 3 fromages N° <sup>1b,3,5</sup> Chips Edam N° <sup>5</sup> Brugnon Jambon cornichon N° <sup>8-14</sup>  <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

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

E. CRONIER