



GHT Alpes du Sud



Tél : 04 92 43 73 6

Fax : 04 92 43 75 6





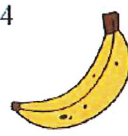





MENU

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A4 MENU du 09 févr au 13 févr 2026

Tracabilité 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 févr			Salade Lapérouse n°5-8 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°5-14 Emmental N°5 Compote de poire 
mar 10 févr			Crêpe au fromage N°1b,3,5 Blanc de poulet sauce forestière N°1b,5,14 Blettes à la provençale Kiri N°5 Banane Pain BIO 
mer 11 févr			Betteraves rouges vinaigrette N°8-14 Gratin de crozets savoyard N°1b,5 Orange 
jeu 12 févr			Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5 Poêlée de ratatouille Paris-Brest N°1b,3,5,6a,6b 
ven 13 févr		HVE 	Pâté croûte/cornichons N°1b,3,5,8,12 Filet meunièrecitron N°1b,5,9 Gratin d'épinards N°1b,5 Petit suisse aromatisé N°5 Kiwi BIO 

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