

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

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C5 MENU du 13 mai au 17 mai 2024

<u>Traçabilité des viandes :</u> Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus		
		AB	Salade riz BIO au surimi N° 1,2,3,5,8,9,11,12		
		Robations	Chipolata N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14}		
lun 13			Haricots verts sautés		
mai			Vache qui rit		
			Pomme locale		
			G 1 1 1 1 PIO N°8-14		
		AB	Salade de pois-chiches BIO N ^{°8-14}		
			Cordon bleu de dinde N ^{o4,5}		
mar 14 mai			Poêlée de légumes méridionale		
			Chavroux		
			Mousse au chocolat N ^{o3,5}		
		AB	Pain BIO		
			Salade verte mimosa N°3-8-14		
			Raviolis à l'Italienne + gruyère N°1-2-3-5-9-11-12		
mer 15			Petit suisse nature		
mai			Fraise au sucre		
		AB	Carottes rapées BIO Nº8-14		
		ΑB	Couscous aux légumes BIO N° 1		
jeu 16		No. and set	Flanby N ^{o5}		
mai			·		
			Salade grecque N ^{o6-8-14}		
		Produite	Dos de colin HVE julienne de légumes N° 1,2,3,4,5,9,11,12		
ven 17			Riz créole		
mai			Yaourt local framboise N°5		
HVE : Haute Valeur Environnementale					

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : $N^{\circ}1$ céréales contenant du gluten, $N^{\circ}2$ crustacés, $N^{\circ}3$ œufs, $N^{\circ}4$ soja, $N^{\circ}5$ lait, $N^{\circ}6$ fruits à coque, $N^{\circ}7$ lupin, $N^{\circ}8$ moutarde, $N^{\circ}9$ poissons, $N^{\circ}10$ arachides, $N^{\circ}11$ mollusques, $N^{\circ}12$ céleri, $N^{\circ}13$ graines de sésame, $N^{\circ}14$ 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 Nicolas GROSS



Centre HOSPITALIER D'EMBRUN 8 rue Pierre et Marie Curie 05200 EMBRUN

Services Economiques

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

Relevé de température RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C5 MENU du 13 mai au 17 mai 2024

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 13 mai	Salade riz BIO au surimi N° 1,2,3,5,8,9,11,12 Chipolata N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots verts sautés Vache qui rit Pomme locale			
mar 14 mai	Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Poêlée de légumes méridionale Chavroux Mousse au chocolat N°3,5 Pain BIO			
mer 15 mai	#REF! Salade verte mimosa N°3-8-14 Raviolis à l'Italienne + gruyère N°1-2-3-5-9-11-12 Petit suisse nature Fraise au sucre			
jeu 16 mai	Carottes rapées BIO N°8-14 Couscous aux légumes BIO N°1 Flanby N°5			
ven 17 mai	Salade grecque N°6-8-14 Dos de colin HVE julienne de légumes N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz créole Yaourt local framboise N°5 HVE : Haute Valeur Environnementale			

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 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en s02)

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,