






# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## C6 MENU du 20 mai au 24 mai 2024

**Tracabilité des viandes :** Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 20 mai</b>			FÉRIÉ
<b>mar 21 mai</b>		  	Salade de haricots verts et tomates N°8-14 Roti de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Coquillettes BIO et gruyère N°1-3-4-5 Kiwi BIO  Pain BIO
<b>mer 22 mai</b>			Betteraves vinaigrette N°8-14 Bœuf bourguignon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pomme locale
<b>jeu 23 mai</b>			Salade verte n°8-14 Omelette au gruyère N°3,5 Gratin de choux fleur N°1-5 Forêt Noire N°1-3-4-5-6
<b>ven 24 mai</b>		 	Salade de lentilles BIO n°8-14 Filet meunière HVE citron N°1,9 Gratin d'épinards N°1-5 Banane

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

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

### C6 MENU du 20 mai au 24 mai 2024

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 20 mai</b>	FÉRIÉ			
<b>mar 21 mai</b>	Salade de haricots verts et tomates N°8-14 Roti de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Coquillettes BIO et gruyère N°1-3-4-5 Kiwi BIO  Pain BIO			
<b>mer 22 mai</b>	Betteraves vinaigrette N° 8-14 Bœuf bourguignon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pomme locale			
<b>jeu 23 mai</b>	Salade verte n°8-14 Omelette au gruyère N°3,5 Gratin de chou fleur N°1-5 Forêt Noire N°1-3-4-5-6			
<b>ven 24 mai</b>	Salade de lentilles BIO n°8-14 Filet meunière HVE citron N°1,9 Gratin d'épinards N° 1-5 Banane			

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).

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,

V.VUILLEMIN ou S.GAUDIN

S.COINTE

CENTRE HOSPITALIER D'EMBRUN - 8 rue Pierre et Marie Curie - 05200 EMBRUN - Tél : 04 92 43 73 00 - Fax : 04 92 43 73 01