

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
lun 20 mai			FÉRIÉ
mar 21 mai		  	Salade de haricots verts et tomates N ^{o8-14} Roti de porc au jus N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14} Coquillettes BIO et gruyère N ^{o1-3-4-5} Kiwi BIO Pain BIO
mer 22 mai			Betteraves vinaigrette N ^{o8-14} Bœuf bourguignon N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pomme locale
jeu 23 mai			Salade verte n ^{o8-14} Omelette au gruyère N ^{o3,5} Gratin de choux fleur N ^{o1-5} Forêt Noire N ^{o1-3-4-5-6}
ven 24 mai		 	Salade de lentilles BIO n ^{o8-14} Filet meunière HVE citron N ^{o1,9} Gratin d'épinards N ^{o1-5} 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



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
lun 20 mai	FÉRIÉ			
mar 21 mai	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			
mer 22 mai	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			
jeu 23 mai	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			
ven 24 mai	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