

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C4 MENU du 06 mai au 10 mai 2024

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

| Jours | Restes | Bio/local | Menus |
|-----------------------|--------|---|---|
| lun 6 mai | |  | Salade verte au basilic N°8-9-14 Filet de lieu HVE huile d'olive citron N°2-9-11 Riz pilaf BIO St Paulin Mars glacé N°1-3-5-6 |
| mar 7 mai | |  | Rillettes océanes N°5,9 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Torsades au gruyère N°1-3-4-5 Kiwi Pain Bio |
| mer 8 mai | | | PONT DE L'ASCENSION |
| jeu 9 mai | | | PONT DE L'ASCENSION |
| ven 10 mai | | | PONT DE L'ASCENSION |

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

C4 MENU du 06 mai au 10 mai 2024

| Jours | Menus | Relevé de °C à la livraison | Temps de Chauffe | Relevé de °C au service |
|-----------------------|--|--------------------------------|---------------------|----------------------------|
| lun 6 mai | Salade verte au basilic N°8-9-14 Filet de lieu HVE huile d'olive citron N°2-9-11 Riz pilaf BIO St Paulin Mars glacé N°1-3-5-6 | | | |
| mar 7 mai | Rillettes océanes N°5,9 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Torsades au gruyère N°1-3-4-5 Kiwi Pain Bio | | | |
| mer 8 mai | PONT DE L'ASCENSION | | | |
| jeu 9 mai | PONT DE L'ASCENSION | | | |
| ven 10 mai | PONT DE L'ASCENSION | | | |

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