





RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G2 MENU du 01 déc au 05 déc 2025

Traçabilité 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 1 déc			Salade de lentilles N°8-14 Raviolis fromage sce tomate basilic N°1b-3-5 gruyère Pomme BIO
	VEGETARIEN		
mar 2 déc			Salade verte vinaigrette N°8-14 Bœuf bourguignon N°1b-14 Pommes de terre vapeur N°5 Eclair chocolat N°1b-3-4-5 <i>Pain bio</i>
mer 3 déc		HVE	Salade russe N°3-8 Cordon bleu N°1b-4-5 Gratin de choux-fleurs N°1-5 Edam N°5 Flan aux œufs N°3-5
jeu 4 déc			Salade Allemande N°3-8-14 Sauté de porc provençale N°1b Carottes sautées N°5 Chèvre N°5 Kiwi BIO
ven 5 déc		 HVE 	Betteraves rouges BIO vinaigrette N°8-14 Filet de colin huile d'olive citron N°5-9 Gratin d'épinards N°1b-5 Vache Qui Rit N°5 Orange 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

La Responsable de Restauration,

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

E. CRONIER



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

G2 MENU du 01 déc au 05 déc 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 1 déc	Salade de lentilles N°8-14 Raviolis fromage sce tomate basilic N°1b-3-5 gruyère Pomme BIO			
mar 2 déc	Salade verte vinaigrette N°8-14 Bœuf bourguignon N°1b-14 Pommes de terre vapeur N°5 Eclair chocolat N°1b-3-4-5 Pain bio			
mer 3 déc	Salade russe N°3-8 Cordon bleu N°1b-4-5 Gratin de choux-fleurs N°1-5 Edam N°5 Flan aux œufs N°3-5			
jeu 4 déc	Salade Allemande N°3-8-14 Sauté de porc provençale N°1b Carottes sautées N°5 Chèvre N°5 Kiwi BIO			
ven 5 déc	Betteraves rouges BIO vinaigrette N°8-14 Filet de colin huile d'olive citron N°5-9 Gratin d'épinards N°1b-5 Vache Qui Rit N°5 Orange BIO			

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