



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

# RESTAURANT SCOLAIRE et CSH

## G4 MENU du 15 déc au 19 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 15 déc			Salade verte au basilic N°8-14 Boulettes de bœuf sauce moutarde N°1b-4-8-14 Purée N°5-14 Emmental N°5 Compote pomme vanille
mar 16 déc			Carottes râpées BIO N°8-14 Gratin de crozets lardons Comté N°1b-5 Poire  <i>Pain bio N°1b</i>
mer 17 déc			Haricots verts vinaigrette N°8-14 Rôti de veau au jus N°1b Pommes de terre sautées N°5 Fromage blanc aux fruits N°5 Orange
jeu 18 déc			Salade Allemande N°3-8-14 Omelette n°3-5 Purée de potimarron BIO N°5-14 Saint-Morêt N°5 Kiwi
ven 19 déc			Mousse de foie de canard N°1b,3,5, toasts N°1b et salade N°8,14 Sauté de dinde aux marrons N°1b Pommes Dauphine N°1b,3 Sapin de Noël et crème anglaise n°1b,3,4,5 Clémentines, papillotes N°1b-4-5-6a-6b Champomy
Repas de Noël			

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

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

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

### G4 MENU du 15 déc au 19 déc 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 15 déc</b>	Salade verte au basilic N°8-14  Boulettes de bœuf sauce moutarde N°1b-4-8-14  Purée N°5-14 Emmental N°5 Compote pomme vanille			
<b>mar 16 déc</b>	Carottes râpées BIO N°8-14 Gratin de crozets lardons Comté N°1b-5 Poire  Pain bio N°1b			
<b>mer 17 déc</b>	Haricots verts vinaigrette N°8-14 Rôti de veau au jus N°1b Pommes de terre sautées N°5 Fromage blanc aux fruits N°5 Orange			
<b>jeu 18 déc</b>	Salade Allemande N°3-8-14 Omelette n°3-5 Purée de potimarron BIO N°5-14 Saint-Morêt N°5 Kiwi			
<b>ven 19 déc</b> Repas de Noël	Mousse de foie de canard N°1b,3,5, toasts N°1b et salade N°8,14  Sauté de dinde aux marrons N°1b Pommes Dauphine N°1b,3 Sapin de Noël et crème anglaise n°1b,3,4,5 Clémentines, papillotes N°1b-4-5-6a-6b Champomy			

**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