

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 1 sept			Salade de riz BIO surimi N ^o 1b-2-8-9-14 Moussaka N ^o 1b-3-5-12 Vache qui rit N ^o 5 Nectarine
mar 2 sept		 	Salade pois chiches BIO N ^o 8-14 Cordon bleu de dinde N ^o 1b,4,5 Poêlée de légumes méridionale N ^o 12 Saint Morêt N ^o 5 Compote de pomme <i>Pain Bio</i>
mer 3 sept CLSH			Salade verte N ^o 8-14 Raviolis sauce tomate + gruyère N ^o 1b-3-5-12 Petit suisse aromatisé N ^o 5 Raisin
jeu 4 sept			Salade de lentilles BIO N ^o 8-14 Omelette au gruyère N ^o 3-5 Gratin de carottes N ^o 1b-5 Yaourt aux fruits N ^o 5
ven 5 sept		HVE	Salade Grecque N ^o 5-8-14 Dos de colin HVE en julienne de légumes N ^o 1b,5,9,12 Polenta au lait N ^o 5 Esquimau chocolat N ^o 4-5-6a,b <i>HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : 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 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 arachide, 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

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS



Relevé de température **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

E5 MENU du 01 sept au 05 sept 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 1 sept	Salade de riz BIO surimi N°1b-2-8-9-14 Moussaka N°1b-3-5-12 Vache qui rit N°5 Nectarine			
mar 2 sept	Salade pois chiches BIO N°8-14 Cordon bleu de dinde N°1b,4,5 Poêlée de légumes méridionale N°12 Saint Morêt N°5 Compote de pomme Pain Bio			
mer 3 sept CLSH	Salade verte N°8-14 Raviolis sauce tomate + gruyère N°1b-3-5-12 Petit suisse aromatisé N°5 Raisin			
jeu 4 sept	Salade de lentilles BIO N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5 Gratin de carottes N°1b-5 Yaourt aux fruits N°5			
ven 5 sept	Salade Grecque N°5-8-14 Dos de colin HVE en julienne de légumes N°1b,5,9,12 Polenta au lait N°5 Esquimau chocolat N°4-5-6a,b HVE : Haute Valeur Environnementale			

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