

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A7 MENU du 02 mars au 06 mars 2026

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 2 mars			Salade verte N°8-14 Hachis parmentier N°1-3-4-5-6-7-12-13 Gouda Crème dessert chocolat N°5
mar 3 mars			Salade Augustin N°3-8 Raviolis au fromage sce tomate basilic N°1b,3,5,14 Chèvre tine N°5 Kiwi <i>Pain BIO</i>
mer 4 mars			Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de veau sauce forestière N°1b,4,5 Polenta au lait N°5 Emmental N°5 Compote de pomme
jeu 5 mars		 	Salade de lentilles BIO N°8-14 Sauté de porc au jus N°1b Gratin de potimarron BIO N°1b-5 Tarte au chocolat N°1b-3-4-5-6
ven 6 mars		HVE 	Salade folette N°3-8-9-14 Dos de colin en julienne de légumes N°1b,5,9,12 Riz créole BIO N°5 Yaourt aux fruits N°5 Pomme locale

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

A7 MENU du 02 mars au 06 mars 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 2 mars	Salade verte N°8-14 Hachis parmentier N°1-3-4-5-6-7-12-13 Gouda Crème dessert chocolat N°5			
mar 3 mars	Salade Augustin N°3-8 Raviolis au fromage sce tomate basilic N°1b,3,5,14 Chèvreline N°5 Kiwi Pain BIO			
mer 4 mars	Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de veau sauce forestière N°1b,4,5 Polenta au lait N°5 Emmental N°5 Compote de pomme			
jeu 5 mars	Salade de lentilles BIO N°8-14 Sauté de porc au jus N°1b Gratin de potimarron BIO N°1b-5 Tarte au chocolat N°1b-3-4-5-6			
ven 6 mars	Salade folette N°3-8-9-14 Dos de colin en julienne de légumes N°1b,5,9,12 Riz créole BIO N°5 Yaourt aux fruits N°5 Pomme locale			

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