



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

# RESTAURANT SCOLAIRE et CSH

## A3 MENU du 02 févr au 06 févr 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
<b>lun 2 févr</b>			Carottes râpées BIO N° 8-14 Hachi parmentier n°1b,3,5,14  Yaourt sucré N°5 Orange
<b>mar 3 févr</b>			Salade américaine N°8,12,14 Cordon bleu N°1b,4,5 Petit pois à l'étouffée Vache Qui Rit N°5 Crêpes au sucre Pain BIO
<b>mer 4 févr</b>			Salade de coquillettes au thon N°1b-5-8-9 Poisson pané N°1b,5,9 Carottes sautées N°5 Brie N°5 Compote pomme poire
<b>jeu 5 févr</b>			Salade verte N°8,14 Lasagnes de légumes N°1b,3,5  Yaourt LOCAL N°5
<b>ven 6 févr</b>		 HVE	Salade de lentilles BIO N°8,14 Dos de colin huile d'olive basilic N°5,9 Gratin de chou-fleur N°1b,5  Clémentine

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 œufs, 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

### A3 MENU du 02 févr au 06 févr 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 2 févr</b>	Carottes râpées BIO N° 8-14 Hachi parmentier n°1b,3,5,14  Yaourt sucré N°5 Orange			
<b>mar 3 févr</b>	Salade américaine N°8,12,14 Cordon bleu N°1b,4,5 Petit pois à l'étouffée Vache Qui Rit N°5 Crêpes au sucre Pain BIO			
<b>mer 4 févr</b>	Salade de coquillettes au thon N°1b-5-8-9 Poisson pané N°1b,5,9 Carottes sautées N°5 Brie N°5 Compote pomme poire			
<b>jeu 5 févr</b>	Salade verte N°8,14 Lasagnes de légumes N°1b,3,5  Yaourt LOCAL N°5			
<b>ven 6 févr</b>	Salade de lentilles BIO N°8,14 Dos de colin huile d'olive basilic N°5,9 Gratin de chou-fleur N°1b,5  Clémentine			

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