





RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C4 MENU du 04 mai au 08 mai 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 4 mai			Salade verte au basilic N ^{°8,9,14} Suprême de poisson meunière N ^{°1b,5,9} Riz pilaf BIO Barre Mars glacé N ^{°1b,4,5}
mar 5 mai			Rillettes océanes N ^{°5,9} Boulettes de bœuf sauce tomate N ^{°1b,4} Torsades au gruyère N ^{°1b,5} Saint Morêt N ^{°5} Kiwi <i>Pain BIO n^{°1b}</i>
mer 6 mai			Salade russe N ^{°3,8} Rôti de veau à l'estragon N ^{°1b,5} Pommes de terre sautées N ^{°5} Saint Paulin N ^{°5} Pomme locale
jeu 7 mai			Salade d'épeautre BIO au thon N ^{°1b,5,8,9} Roti de porc au jus N ^{°1b} Poêlée de ratatouille Fromage blanc sucré aux fruits N ^{°5} Banane
ven 8 mai			FÉRIÉ

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

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



Relevé de température **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

C4 MENU du 04 mai au 08 mai 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 4 mai	Salade verte au basilic N°8,9,14 Suprême de poisson meunière N°1b,5,9 Riz pilaf BIO Barre Mars glacé N°1b,4,5			
mar 5 mai	Rillettes océanes N°5,9 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1b,4 Torsades au gruyère N°1b,5 Saint Morêt N°5 Kiwi Pain BIO n°1b			
mer 6 mai	Salade russe N°3,8 Rôti de veau à l'estragon N°1b,5 Pommes de terre sautées N°5 Saint Paulin N°5 Pomme locale			
jeu 7 mai	Salade d'épeautre BIO au thon N°1b,5,8,9 Roti de porc au jus N°1b Poêlée de ratatouille Fromage blanc sucré aux fruits N°5 Banane			
ven 8 mai	FÉRIÉ HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2			

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