




RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B8 MENU du 06 avr au 10 avr 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 6 avr Lundi de Pâques			FÉRIÉ
mar 7 avr			Salade Augustin N ^{°3-8} Gratin de crozets aux lardons N ^{°1b,5} Poire Pain Bio N ^{°1b}
mer 8 avr			Salade verte N ^{°8,14} Escalope de dinde viennoise N ^{°1b} Purée N ^{°5,14} Gouda N ^{°5} Orange
jeu 9 avr		HVE 	Salade allemande n ^{°3,8,14} Omelette au gruyère N ^{°3-5} Ratatouille HVE Comté N ^{°5} Kiwi BIO
ven 10 avr		HVE 	Salade de haricots verts N ^{°8,14} Dos de colin sauce bisque HVE N ^{°1b,2,5,9} Riz créole BIO N ^{°5} Beignet à la framboise N ^{°1b,3}

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

B8 MENU du 06 avr au 10 avr 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 6 avr Lundi de Pâques	FÉRIÉ			
mar 7 avr	Salade Augustin N°3-8 Gratin de crozets aux lardons N°1b,5 Poire Pain Bio N°1b			
mer 8 avr	Salade verte N°8,14 Escalope de dinde viennoise N°1b Purée N°5,14 Gouda N°5 Orange			
jeu 9 avr	Salade allemande n°3,8,14 Omelette au gruyère N°3-5 Ratatouille HVE Comté N°5 Kiwi BIO			
ven 10 avr	Salade de haricots verts N°8,14 Dos de colin sauce bisque HVE N°1b,2,5,9 Riz créole BIO N°5 Beignet à la framboise N°1b,3 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