




RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D1 MENU du 08 juin au 12 juin 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 8 juin			Salade de maïs N° ⁸⁻¹⁴ Boulettes de bœuf sauce tomate N° ^{1b,4} Semoule de couscous Bio N° ^{1b,5} Chavroux N° ⁵ Abricots
mar 9 juin		 	Salade de riz BIO au thon N° ^{8,9,14} Rôti de dindonneau au jus N° ^{1b} Brocolis en gratin N° ^{1b,5} Boursin N° ⁵ Nectarine Pain Bio N° ^{1b}
mer 10 juin CLSH			Melon Godiveaux-merguez moutarde N° ⁸ Frites mayonnaise Cône glacé vanille-chocolat N° ^{1b,4,5,6a,6b}
jeu 11 juin			Salade de lentille BIO N° ⁸⁻¹⁴ Gansettes de légumes N° ^{1b} Fromage blanc sucré aux fruits N° ⁵
ven 12 juin		HVE	Salade verte N° ^{8,14} Aïoli N° ^{3,5,9} Trio de légumes/pommes de terre Tarte aux poires bourdaloue N° ^{1b,3,5,6a}

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

La Responsable de Restauration,

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER



Relevé de température **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

D1 MENU du 08 juin au 12 juin 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 8 juin	Salade de maïs N°8-14 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1b,4 Semoule de couscous Bio N°1b,5 Chavroux N°5 Abricots			
mar 9 juin	Salade de riz BIO au thon N°8,9,14 Rôti de dindonneau au jus N°1b Brocolis en gratin N°1b,5 Boursin N°5 Nectarine Pain Bio N°1b			
mer 10 juin CLSH	Melon Godiveaux-merguez moutarde N°8 Frites mayonnaise Cône glacé vanille-chocolat N°1b,4,5,6a,6b			
jeu 11 juin	Salade de lentille BIO N°8-14 Gansettes de légumes N°1b Fromage blanc sucré aux fruits N°5			
ven 12 juin	Salade verte N°8,14 Aïoli N°3,5,9 Trio de légumes/pommes de terre Tarte aux poires bourdaloue N°1b,3,5,6a 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