

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 9 mai			Salade verte Blanc de poulet au jus Gratin de courgettes St Paulin Flanby
mar 10 mai		 	Rillettes océanes Boulette de bœuf sauce tomate Torsades bio et gruyère Salade de fruits <i>Pain BIO</i>
mer 11 mai			Salade Russe Rôti de veau Pommes de terre sautées Cœur de dame Crème dessert vanille
jeu 12 mai			Salade de pois chiche Bio Tortilla pommes de terre/courgette sauce tomate St Morêt Fraises au sucre
ven 13 mai			Salade d'épeautre Bio au thon Filet de colin huile d'olive (Haute Valeur Environnementale) Poêlée de ratatouille Eclair au chocolat

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).

Menus élaborés par

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

S.COINTE



Relevé de température **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

C4 MENU du 09 mai au 13 mai 2022

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 9 mai	Salade verte Blanc de poulet au jus Gratin de courgettes St Paulin Flanby			
mar 10 mai	Rillettes océane Boulette de bœuf sauce tomate Torsades bio et gruyère Salade de fruits Pain BIO			
mer 11 mai	Salade Russe Rôti de veau Pommes de terre sautées Cœur de dame Crème dessert vanille			
jeudi 12 mar 8	Salade de pois chiche Bio Tortilla pommes de terre/courgette sauce tomate St Morêt Fraises au sucre			
ven 13 mai	Salade d'épeautre Bio au thon Filet de colin huile d'olive (Haute Valeur Environnementale) Poêlée de ratatouille Eclair au chocolat			

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