

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A8 MENU du 09 mars au 13 mars 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 9 mars			Salade verte N° ⁸⁻¹⁴ Lasagnes N° ^{1b,5} Yaourt LOCAL N° ⁵ Orange
mar 10 mars		 	Salade mikado N° ²⁻³⁻⁸⁻¹⁴ Sauté de dinde à la tomate N° ^{1b} Haricots verts BIO sautés N° ⁵ Saint Morêt N° ⁵ Banane Pain BIO N° ^{1b}
mer 11 mars CLSH			Salade niçoise N° ³⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ Boulettes de bœuf au jus N° ^{1b} Courgettes en gratin N° ^{1b-5} Yaourt aromatisé N° ⁵ Suprême de pamplemousse
jeu 12 mars			Salade de pois-chiche BIO N° ⁸⁻¹⁴ Omelette à la tomate N° ^{3,5} Poêlée de légumes campagnarde Liégeois chocolat N° ⁵
ven 13 mars		 HVE	Betteraves rouges BIO vinaigrette N° ⁸⁻¹⁴ Dos de colin HVE sauce safranée N° ^{1b,5,9,14} Pommes de terre vapeur en cube Tiramisu N° ^{1b-3-5-14}

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



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

A8 MENU du 09 mars au 13 mars 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 9 mars	Salade verte N° 8-14 Lasagnes N°1b,5 Yaourt LOCAL N°5 Orange			
mar 10 mars	Salade mikado N°2-3-8-14 Sauté de dinde à la tomate N°1b Haricots verts BIO sautés N°5 Saint Morêt N°5 Banane Pain BIO N°1b			
mer 11 mars CLSH	Salade niçoise N°3-8-9-14 Boulettes de bœuf au jus N°1b Courgettes en gratin N°1b-5 Yaourt aromatisé N°5 Suprême de pamplemousse			
jeu 12 mars	Salade de pois-chiche BIO N°8-14 Omelette à la tomate N°3,5 Poêlée de légumes campagnarde Liégeois chocolat N°5			
ven 13 mars	Betteraves rouges BIO vinaigrette N°8-14 Dos de colin HVE sauce safranée N°1b,5,9,14 Pommes de terre vapeur en cube Tiramisu N°1b-3-5-14			

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