



Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F7 MENU du 14 nov au 18 nov 2022

Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 14 nov			Salade niçoise N°3-8-9-14 Hachis parmentier N°5 Emmental Crème chocolat N°3,5,6
mar 15 nov			Taboulé N°1 Boulette de bœuf au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de brocolis N°5,12 Kiri Poire locale Pain bio
mer 16 nov			Salade de riz au thon N°8,9,14 Veau marengo N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Carottes à la crème N°5,12 St Paulin Liegeois vanille N°3,5,6
jeu 17 nov		 	Salade verte bio N°8,14 Tarte au fromage N°1-2-3-5-8-9-11-12 Courgettes sautées Suisse nature Banane bio
ven 18 nov		HVE	Saucisson olives/beurre n°5,6 Filet de lieu sauce nantua HVE N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz pilaf Paris Brest N°1, 3,5,6 * HVE : Haute Valeur Environnementale

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



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

F7 MENU du 14 nov au 18 nov 2022

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 14 nov	Salade niçoise N°3-8-9-14 Hachis parmentier N°5 Emmental Crème chocolat N°3,5,6			
mar 15 nov	Taboulé N°1 Boulette de bœuf au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de brocolis N°5,12 Kiri Poire locale Pain bio			
mer 16 nov	Salade de riz au thon N°8,9,14 Veau marenco N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Carottes à la crème N°5,12 St Paulin Liegeois vanille N°3,5,6			
jeu 17 nov	Salade verte bio N°8,14 Tarte au fromage N°1-2-3-5-8-9-11-12 Courgettes sautées Suisse nature Banane bio			
ven 18 nov	Saucisson olives/beurre n°5,6 Filet de lieu sauce nantua HVE N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz pilaf Paris Brest N°1, 3,5,6 * HVE : Haute Valeur Environnementale			

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