






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D2 MENU du 15 juin au 19 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 15 juin		 HVE	Salade verte BIO sauce noix N° ^{5,6c,8,14} Hachis parmentier de poisson N° ^{1b,2,5,9,14} Petit suisse aux fruits N° ⁵ Pêche
mar 16 juin		 	Salade suisse N° ^{3,5,8,14} Boulettes de bœuf sauce forestière N° ^{1b,4,5} Epinards en gratin N° ^{1b-5} Chavroux N° ⁵ Banane BIO <i>Pain Bio</i>
mer 17 juin			Salade de tomate féta et basilic N° ^{5,8,14} Bœuf braisé N° ^{1b} Macaronis BIO au gruyère N° ^{1b,5} Barre Mars glacé N° ^{1b,4,5} Abricots
jeu 18 juin			Betteraves BIO vinaigrette N° ^{8,14} Sauté de porc au curry N° ^{1b,8} Pommes de terre sautées N° ⁵ Yaourt local framboise N° ⁵
ven 19 juin			Melon Quenelles sauce aurore N° ^{1b,3,5} Carottes persillées Comté N° ⁵ Flanby N° ⁵

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**

D2 MENU du 15 juin au 19 juin 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 15 juin	Salade verte BIO sauce noix N°5,6c,8,14 Hachis parmentier de poisson N°1b,2,5,9,14 Petit suisse aux fruits N°5 Pêche			
mar 16 juin	Salade suisse N°3,5,8,14 Boulettes de bœuf sauce forestière N°1b,4,5 Epinards en gratin N°1b-5 Chavroux N°5 Banane BIO Pain Bio			
mer 17 juin	Salade de tomate féta et basilic N°5,8,14 Bœuf braisé N°1b Macaronis BIO au gruyère N°1b,5 Barre Mars glacé N°1b,4,5 Abricots			
jeu 18 juin	Betteraves BIO vinaigrette N°8,14 Sauté de porc au curry N°1b,8 Pommes de terre sautées N°5 Yaourt local framboise N°5			
ven 19 juin	Melon Quenelles sauce aurore N°1b,3,5 Carottes persillées Comté N°5 Flanby N°5 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