






Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 16 mai			Salade de riz au surimi Moussaka Vache qui rit Pomme locale
mar 17 mai		 	Jambon-beurre Escalope viennoise Poêlée méridionale Fromage blanc local Crème de marron <i>Pain bio</i>
mer 18 mai			Salade verte mimosa Ravioli à l'italienne Suisse Compote
jeu 19 mai			Betteraves Bio vinaigrette Moules normandes (Haute Valeur Environnementale) Frites Millefeuille
ven 20 mai			Carottes râpées Bio Oreille d'âne Emmental Pêche

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

C5 MENU du 16 mai au 20 mai 2022

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 16 mai	Salade de riz au surimi Moussaka Vache qui rit Pomme locale			
mar 17 mai	Jambon-beurre Escalope viennoise Poêlée méridionale Fromage blanc local Crème de marron Pain bio			
mer 18 mai	Salade verte mimosa Ravioli à l'italienne Suisse Compote			
jeu 19 mai	Betteraves Bio vinaigrette Moules normandes (Haute Valeur Environnementale) Frites Millefeuille			
ven 20 mai	Carottes râpées Bio Oreille d'âne Emmental Pêche			

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