






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A1 MENU du 19 janv au 23 janv 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 19 janv		 	Taboulé semoule BIO N°1b,8,14 Omelette au gruyère n°3-5 Purée de potimarron BIO N°5,14 Gouda N°5 Pomme BIO LOCAL
mar 20 janv		 	Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de dindonneau au jus N°1b Farfalles au gruyère N°1b,5 Chèvre N°5 Flanby N°5 <i>Pain BIO</i>
mer 21 janv			Bouchée au fromage N°1b-3-5 Chipolatas Haricots verts sautés N°5 Petit suisse nature N°5 Pomme cuite N°5
jeu 22 janv			Salade verte vinaigrette sauce au noix N°5,6c,8,14 Sauté de veau forestière N°1b,5,14 Riz créole BIO N°5 Carré chocolat et crème anglaise N°1b,3,5
ven 23 janv		HVE	Jambon beurre N°5 Aïoli poisson N°3,5,9 Trio de légumes /pommes de terre HVE Emmental N°5 Clémentine

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

A1 MENU du 19 janv au 23 janv 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 19 janv	Taboulé semoule BIO N°1b,8,14 Omelette au gruyère n°3-5 Purée de potimarron BIO N°5,14 Gouda N°5 Pomme BIO LOCAL			
mar 20 janv	Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de dindonneau au jus N°1b Farfalles au gruyère N°1b,5 Chèvre n°5 Flanby N°5 Pain BIO			
mer 21 janv	Bouchée au fromage N°1b-3-5 Chipolatas Haricots verts sautés N°5 Petit suisse nature N°5 Pomme cuite N°5			
jeu 22 janv	Salade verte vinaigrette sauce au noix N°5,6c,8,14 Sauté de veau forestière N°1b,5,14 Riz créole BIO N°5 Carré chocolat et crème anglaise N°1b,3,5			
ven 23 janv	Jambon beurre N°5 Aïoli poisson N°3,5,9 Trio de légumes /pommes de terre HVE Emmental N°5 Clémentine			

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