

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 21 nov		 	Salade verte N ^o 8,14 Steak haché sauce tomate N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Spaghettis bio N ^o 1,5 Yaourt Pomme locale
mar 22 nov			Salade Mikado N ^o 2,3,8,9 Blanc de poulet au jus N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Jardinière de légumes Chavroux Fruit <i>Pain Bio</i>
mer 23 nov			Salade niçoise N ^o 3-8-9-14 Omelette N ^o 3,5 Coquillettes sauce basilic N ^o 1,3,4 Yaourt aromatisé Poire locale
jeu 24 nov			Salade de riz à la féta N ^o 5-8-14 Gratin d'épinards aux œufs N ^o 1,3,5 Fromage blanc Compote bio
ven 25 nov		HVE	Betteraves vinaigrette N ^o 8,14 Dos de colin sauce safranée N ^o 1,2,3,4,5,9,11,12 Pomme vapeur N ^o 3-4-5-8-12 Eclair à la vanille <i>* HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

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**

F8 MENU du 21 nov au 25 nov 2022

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 21 nov	Salade verte N°8,14 Steak haché sauce tomate N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Spaghettis bio N°1,5 Yaourt Pomme locale			
mar 22 nov	Salade Mikado N°2,3,8,9 Blanc de poulet au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Jardinière de légumes Chavroux Fruit Pain Bio			
mer 23 nov	Salade niçoise N°3-8-9-14 Omelette N°3,5 Coquillettes sauce basilic N°1,3,4 Yaourt aromatisé Poire locale			
jeu 24 nov	Salade de riz à la féta N°5-8-14 Gratin d'épinards aux œufs N°1,3,5 Fromage blanc Compote bio			
ven 25 nov	Betteraves vinaigrette N°8,14 Dos de colin sauce safranée N°1,2,3,4,5,9,11,12 Pomme vapeur N°3-4-5-8-12 Eclair à la vanille * 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