



GHT Alpes du Sud

Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

# RESTAURANT SCOLAIRE et CSH

## A2 MENU du 26 au 30 janvier 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 26 janv			Salade niçoise N°3-8-14 Spaghettis à la carbonara N°1b,5  Edam N°5 Kiwi BIO
mar 27 janv		HVE	Salade Napolitaine N°3,8,14 Sauté de porc à la provençale N°1b Carottes sautéesN°5 Saint Morêt N°5 Liégeois vanille N°5 Pain BIO
mer 28 janv			Salade de betteraves N°8,14 Blanc de poulet au jus N°1b Lentilles à la dijonnaise N°8 Chavroux N°5 Crème vanille n°5
jeu 29 janv			Salade verte N°8,14 Couscous de légumes N°1b,4,5,12  Clémentines
ven 30 janv		HVE	Salade d'épeautre BIO à la fêta N°1b,5,8,14 Suprême de poisson et citron N°1b,5,9 pôle forestière N°1b Compote de pommes

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 œufs, 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

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

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**

### **A2 MENU du 26 au 30 janvier 2026**

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 26 janv</b>	Salade niçoise N°3-8-14 Spaghettis à la carbonara N°1b,5  Edam N°5 Kiwi BIO			
<b>mar 27 janv</b>	Salade Napolitaine N°3,8,14 Sauté de porc à la provençale N°1b Carottes sautéesN°5 Saint Morêt N°5 Liégeois vanille N°5 Pain BIO			
<b>mer 28 janv</b>	Salade de betteraves N°8,14 Blanc de poulet au jus N°1b Lentilles à la dijonnaise N°8 Chavroux N°5 Crème vanille n°5			
<b>jeu 29 janv</b>	Salade verte N°8,14 Couscous de légumes N°1b,4,5,12  Clémentines			
<b>ven 30 janv</b>	Salade d'épeautre BIO à la fêta N°1b,5,8,14 Suprême de poisson et citron N°1b,5,9 pôlée foretière N°1b Compote de pommes  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 sO2).

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