





Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 27 avr			Salade verte N ^{°8,14} Hachis parmentier N ^{°1b,3,5,14} Gouda N ^{°5} Œuf au lait N ^{°3,5}
mar 28 avr		  	Taboulé semoule BIO N ^{°1b, 8, 14} Escalope de dinde viennoise N ^{°1b} Haricots verts persillés Vache qui Rit N ^{°5} Pomme locale <i>Pain Bio N^{°1b}</i>
mer 29 avr CLSH			Betteraves BIO vgrette N ^{°8,14} Paupiette de veau au jus N ^{°1b,4} Polenta au lait N ^{°5} Yaourt brassé fruits mixés N ^{°5} Kiwi
jeu 30 avr			Salade de lentilles N ^{°1b,8,14} Sauté de porc N ^{°1b,8} Carottes sautées N ^{°5} Camembert N ^{°5} Tarte au chocolat N ^{°1b,3,4,5,6a}
ven 1 mai			FÉRIÉ

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

C3 MENU du 27 avr au 1er mai 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 27 avr	Salade verte N°8,14 Hachis parmentier N°1b,3,5,14 Gouda N°5 Œuf au lait N°3,5			
mar 28 avr	Taboulé semoule BIO N°1b, 8, 14 Escalope de dinde viennoise N°1b Haricots verts persillés Vache qui Rit N°5 Pomme locale Pain Bio N°1b			
mer 29 avr CLSH	Betteraves BIO vgrette N°8,14 Paupiette de veau au jus N°1b,4 Polenta au lait N°5 Yaourt brassé fruits mixés N°5 Kiwi			
jeu 30 avr	Salade de lentilles N°1b,8,14 Sauté de porc N°1b,8 Carottes sautées N°5 Camembert N°5 Tarte au chocolat N°1b,3,4,5,6a			
ven 1 mai	FÉRIÉ			

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