



Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D4 MENU du 30 juin au 04 juil 2025

Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 30 juin		 HVE 	Salade verte BIO N°8,14 Filet de colin sauce Nantua N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz BIO pilaf Saint-Paulin N°5 Abricot
mar 1 juil			Rillettes océanes maison N°5-9-12 Boulettes de boeuf sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Vache qui rit N°5 Compote Pain Bio
mer 2 juil			Salade Russe N°3-8 Rôti de veau N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Ratatouille Leerdammer N°5 Brugnon
jeu 3 juil			Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Tortilla aux pommes de terre N°3-5 Courgettes sautées Yaourt local fraise N°5
ven 4 juil <i>Pique nique</i>			Tomates cerises Pizza N°1-2-3-5-6-8-9-13 Chips N°1-4-5-6 Edam N°5 Pastèque Jus de fruit

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

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS



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

D4 MENU du 30 juin au 04 juil 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 30 juin	Salade verte BIO N°8,14 Filet de colin sauce Nantua N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz BIO pilaf Saint-Paulin N°5 Abricot			
mar 1 juil	Rillettes océanes maison N°5-9-12 Boulettes de boeuf sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Vache qui rit N°5 Compote Pain Bio			
mer 2 juil	Salade Russe N°3-8 Rôti de veau N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Ratatouille Leerdammer N°5 Brugnon			
jeu 3 juil	Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Tortilla aux pommes de terre N°3-5 Courgettes sautées Yaourt local fraise N°5			
ven 4 juil Pique nique	Tomates cerises Pizza N°1-2-3-5-6-8-9-13 Chips N°1-4-5-6 Edam N°5 Pastèque Jus de fruit			

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