








Jours	Restes	Bio/local	Menus
LUNDI lun 1 avr DE PÂQUES			<b>LUNDI DE PÂQUES</b>
mar 2 avr		 	Carottes râpées BIO N°8-14 Chipolatas poêlées N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Chèvre Kiwi BIO
mer 3 avr			Haricots verts vinaigrette n°8-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Carottes sautées HVE Gâteau de semoule n°1-5
jeu 4 avr			Salade verte n°8-14 Couscous BIO aux légumes N°1-4-6-10-12 Petit suisse aromatisé Salade de fruits Acapulco
ven 5 avr		  	Salade d'épeautre BIO à la féta N°1-5-8-14 Suprême de poisson HVE meunière N°1-3-4-5-8-9-12 Pôlée forestière HVE Edam Dany chocolat

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

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE



## Relevé de température **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

### **B7 MENU du 01 avr au 05 avr 2024**

<b>Jours</b>	<b>Menus</b>	<b>Relevé de °C à la livraison</b>	<b>Temps de Chauffe</b>	<b>Relevé de °C au service</b>
<b>LUNDI lun 1 avr DE PÂQUES</b>	LUNDI DE PÂQUES			
<b>mar 2 avr</b>	Carottes râpées BIO N°8-14 Chipolatas poêlées N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Chèvre tine Kiwi BIO			
<b>mer 3 avr</b>	Haricots verts vinaigrette n°8-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Carottes sautées HVE Gâteau de semoule n°1-5			
<b>jeu 4 avr</b>	Salade verte n°8-14 Couscous BIO aux légumes N°1-4-6-10-12 Petit suisse aromatisé Salade de fruits Acapulco			
<b>ven 5 avr</b>	Salade d'épeautre BIO à la féta N°1-5-8-14 Suprême de poisson HVE meunière N°1-3-4-5-8-9-12 Pôlée forestière HVE Edam Dany chocolat			

**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