





Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 12 juin			Salade verte N°8-14 Tagliatelles aux légumes N°1-3-4-5 Saint-Paulin Abricots
mar 13 juin		 	Salade de riz BIO au thon N°8-9-14 Cuisse de poulet N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Brocolis au gratin N°1-5 Chavroux Nectarine <i>Pain BIO</i>
mer 14 juin			Melon Godiveaux N°1,3,4,5,6,12,13,14 Lentilles au jus N°3-5-12 Cantal Petit pot vanille-fraise N°1-3-4-5-6-10
jeu 15 juin		 	Salade de haricots verts BIO N°8-14 Sauté de veau forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Farfalles BIO au gruyère N°1-3-4-5 Liégeois vanille N°4-5-6
ven 16 juin			Salade Napolitaine N°3-8-14 Aïoli HVE* N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes pommes de terre Tarte aux poires Bourdaloue N°1-3-4-5-6

* 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).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE



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

D1 MENU du 12 juin au 16 juin 2023

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 12 juin	Salade verte N°8-14 Tagliatelles aux légumes N°1-3-4-5 Saint-Paulin Abricots			
mar 13 juin	Salade de riz BIO au thon N°8-9-14 Cuisse de poulet N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Brocolis au gratin N°1-5 Chavroux Nectarine Pain BIO			
mer 14 juin	Melon Godiveaux N°1,3,4,5,6,12,13,14 Lentilles au jus N°3-5-12 Cantal Petit pot vanille-fraise N°1-3-4-5-6-10			
jeu 15 juin	Salade de haricots verts BIO N°8-14 Sauté de veau forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Farfalles BIO au gruyère N°1-3-4-5 Liégeois vanille N°4-5-6			
ven 16 juin	Salade Napolitaine N°3-8-14 Aïoli HVE* N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes pommes de terre Tarte aux poires Bourdaloue N°1-3-4-5-6 * 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