

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A4 MENU du 09 févr au 13 févr 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 9 févr			Salade Lapérouse n°5-8 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°5-14 Emmental N°5 Compote de poire
mar 10 févr			Crêpe au fromage N° 1b,3,5 Blanc de poulet sauce forestière N°1b,5,14 Blettes à la provençale Kiri N°5 Banane Pain BIO
mer 11 févr			Betteraves rouges vinaigrette N°8-14 Gratin de crozets savoyard N°1b,5 Orange
jeu 12 févr			Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5 Poêlée de ratatouille Paris-Brest N°1b,3,5,6a,6b
ven 13 févr		HVE 	Pâté croûte/cornichons N°1b,3,5,8,12 Filet meunièrecitron N°1b,5,9 Gratin d'épinards N°1b,5 Petit suisse aromatisé N°5 Kiwi BIO

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

A4 MENU du 09 févr au 13 févr 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 9 févr	Salade Lapérouse n°5-8 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°5-14 Emmental N°5 Compote de poire			
mar 10 févr	Crêpe au fromage N° 1b,3,5 Blanc de poulet sauce forestière N°1b,5,14 Blettes à la provençale Kiri N°5 Banane Pain BIO			
mer 11 févr	Betteraves rouges vinaigrette N°8-14 Gratin de crozets savoyard N°1b,5 Orange			
jeu 12 févr	Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5 Poêlée de ratatouille Paris-Brest N°1b,3,5,6a,6b			
ven 13 févr	Pâté croûte/cornichons N°1b,3,5,8,12 Filet meunièrecitron N°1b,5,9 Gratin d'épinards N°1b,5 Petit suisse aromatisé N°5 Kiwi BIO			

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