GHT Alpes du Sud
CENTRE HOSPITALIER EMBRUN
Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E7 MENU du 15 sept au 19 sept 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 15 sept		HVE	Betteraves vinaigrette N°8-14 Filet de lieu HVE sauce hollandaise N°1b,3,5,9 Pommes dauphine N°1b-3 Yaourt sucré N°5 Prunes
mar 16 sept		AB AB AB	Taboulé (semoule BIO) N°1b,8,14 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1b,4 Haricots verts persillés Kiri N°5 Kiwi BIO *Pain Bio N°1b*
mer 17 sept **CLSH**			Salade verte sauce aux noix N°8-14 Rôti de veau au jus N°1b Boulgour aux légumes N°1b Brie N°5 Cocktail de fruits
jeu 18 sept			Concombre fromage blanc ciboulette N°5 Lasagnes aux légumes N°1b,5 Edam N°5 Pastèque
ven 19 sept		HVE	Saucisson sec-beurre N°5 Filet de colin HVE à l'huile d'olive citron N°5,9 Gratin de courgettes N°1b,5 Tarte aux fraises N°1b-3-5-6a

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : 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

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

Le Responsable restauration,

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

E7 MENU du 15 sept au 19 sept 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 15 sept	Betteraves vinaigrette N°8-14 Filet de lieu HVE sauce hollandaise N°1b,3,5,9 Pommes dauphine N°1b-3 Yaourt sucré N°5 Prunes			
mar 16 sept	Taboulé (semoule BIO) N°1b,8,14 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1b,4 Haricots verts persillés Kiri N°5 Kiwi BIO Pain Bio N°1b			
mer 17 sept CLSH	Salade verte sauce aux noix N°8-14 Rôti de veau au jus N°1b Boulgour aux légumes N°1b Brie N°5 Cocktail de fruits			
jeu 18 sept	Concombre fromage blanc ciboulette N°5 Lasagnes aux légumes N°1b,5 Edam N°5 Pastèque			
ven 19 sept	Saucisson sec-beurre N°5 Filet de colin HVE à l'huile d'olive citron N°5,9 Gratin de courgettes N°1b,5 Tarte aux fraises N°1b-3-5-6a HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2			

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°11mollusques, 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

V.VUILLEMIN ou S.GAUDIN

Le Responsable restauration,

S.COINTE