

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F2 MENU du 06 oct au 12 oct 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 6 oct			Salade russe N°3-8 Blanc de poulet au jus N°1b Purée de potimarron BIO N°5,14 Paris Brest N°1b,3,4,5,6a,6b
mar 7 oct			Salade verte N°8-14 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1b,4 Polenta N°5 Saint-Morêt N°5 Compote pomme framboise Pain BIO N°1 ^b
mer 8 oct			Carottes râpées BIO N°8-14 Raviolis en brunoise de légumes N°1b,3,12 et gruyère N°1-3-5-12 Kiri N°5 Banane
jeu 9 oct			Salade de lentilles N°8-14 Quenelle sauce aurore N°1b,3,5 Ratatouille Yaourt aromatisé N°5 Kiwi BIO
ven 10 oct			Jambon-beurre N°5 Moules normandes N°1b,5,9,11,14 Riz créole N°5 Petit suisse N°5 Raisin

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 SO2).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

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

F2 MENU du 06 oct au 12 oct 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 6 oct	Salade russe N°3-8 Blanc de poulet au jus N°1b Purée de potimarron BIO N°5,14 Paris Brest N°1b,3,4,5,6a,6b			
mar 7 oct	Salade verte N°8-14 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1b,4 Polenta N°5 Saint-Morêt N°5 Compote pomme framboise Pain BIO N°1b			
mer 8 oct	Carottes râpées BIO N°8-14 Raviolis en brunoise de légumes N°1b,3,12 et gruyère N°1-3-5-12 Kiri N°5 Banane			
jeu 9 oct	Salade de lentilles N°8-14 Quenelle sauce aurore N°1b,3,5 Ratatouille Yaourt aromatisé N°5 Kiwi BIO			
ven 10 oct	Jambon-beurre N°5 Moules normandes N°1b,5,9,11,14 Riz créole N°5 Petit suisse N°5 Raisin 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°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