

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F3 MENU du 13 oct au 17 oct 2025

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 13 oct			Salade de tomates N°8-14 Lasagnes N°1b,5 Flanby N°5
mar 14 oct			Betteraves vinaigrette N°8-14 Blanquette de dinde N°1b,12 Pomme de terre vapeur N°5 Kiri N°5 Poire <i>Pain BIO N°1^b</i>
mer 15 oct CLSH			Rillettes océanes N°5,9 Cordons bleu de dinde N°1b,4,5 Polenta au lait N°5 Petit suisse aromatisé N°5 Pomme au four
jeu 16 oct			Salade verte N°8-14 Chili sin carne N°1b Riz créole St Nectaire N°5 Compote pomme cassis
ven 17 oct		 HVE	Taboulé à la semoule BIO N°1b,8,14 Suprême de poisson HVE meunière N°1b,5,9 Courgettes en gratin N°1b,5 Cône glacé au chocolat N°1b,4,5,6a,6b <i>HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2</i>

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

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

E. CRONIER

Relevé de température RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F3 MENU du 13 oct au 17 oct 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 13 oct	Salade de tomates N°8-14 Lasagnes N°1b,5 Flanby N°5			
mar 14 oct	Betteraves vinaigrette N°-8-14 Blanquette de dinde N°1b,12 Pomme de terre vapeur N°5 Kiri N°5 Poire Pain BIO N°1b			
mer 15 oct CLSH	Rillettes océanes N°5,9 Cordons bleu de dinde N°1b,4,5 Polenta au lait N°5 Petit suisse aromatisé N°5 Pomme au four			
jeu 16 oct	Salade verte N°8-14 Chili sin carne N°1b Riz créole St Nectaire N°5 Compote pomme cassis			
ven 17 oct	Taboulé à la semoule BIO N°1b,8,14 Suprême de poisson HVE meunière N°1b,5,9 Courgettes en gratin N°1b,5 Cône glacé au chocolat N°1b,4,5,6a,6b 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