

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## D1 MENU du 09 juin au 13 juin 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 9 juin</b>			<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>
<b>mar 10 juin</b>		  	Salade de riz BIO au thon N <sup>°8-9-14</sup> Blanc de poulet au jus N <sup>°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Brocolis au gratin N <sup>°1-5</sup> St Morêt N <sup>°5</sup> Fruit de saison <i>Pain Bio</i>
<b>mer 11 juin</b>			Melon Godiveaux N <sup>°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Lentilles au jus N <sup>°3-5-12</sup> Cantal N <sup>°5</sup> Petit pot vanille-fraise N <sup>°1-3-4-5-6-10</sup>
<b>jeu 12 juin</b>		  	Salade de haricots verts BIO N <sup>°8-14</sup> Sauté de veau forestière N <sup>°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Farfalles BIO au gruyère N <sup>°1-3-4-5</sup> Compote pomme vanille
<b>ven 13 juin</b>		HVE	Salade Napolitaine N <sup>°3-8-14</sup> Aïoli (poisson) N <sup>°1,2,3,4,5,9,12</sup> Trio de légumes pommes de terre Tarte aux poires Bourdaloue N <sup>°1-3-4-5-6</sup>

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).

### Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

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

### D1 MENU du 09 juin au 13 juin 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 9 juin</b>	LUNDI DE PENTECÔTE			
<b>mar 10 juin</b>	Salade de riz BIO au thon N°8-9-14 Blanc de poulet au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Brocolis au gratin N°1-5 St Morêt N°5 Fruit de saison Pain Bio			
<b>mer 11 juin</b>	Melon Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Lentilles au jus N°3-5-12 Cantal N°5 Petit pot vanille-fraise N°1-3-4-5-6-10			
<b>jeu 12 juin</b>	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 Compote pomme vanille			
<b>ven 13 juin</b>	Salade Napolitaine N°3-8-14 Aïoli (poisson) 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 - 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