



REPAS PORTAGE A DOMICILE

C6 MENU du 20 mai au 26 mai 2024

Jours	MIDI
lun 20 mai	Potage
	Asperges sauce mousseline N°3-5-8
	Gratin de poisson N°1,2,3,4,5,9,11,12
	Riz créole
	Emmental
	Fraises chantilly
mar 21 mai	Potage
	Salade haricots verts à la féta
	Côte de porc à l'italienne N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Lentilles dijonnaise N°8
	Faisselle
	kiwi
mer 22 mai	Potage
	Betteraves vinaigrette N°8-14
	Bœuf bourguignon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Pommes de terre vapeur N°3-4-5-8-12
	Yaourt aromatisé
	Pomme locale
jeu 23 mai	Potage
	Salade Augustin N°3-8
	Sauté de dinde sce piperade N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Tagliatelles au gruyère N°1-3-4-5
	Gouda
	Forêt noire N°1-3-4-5-6
ven 24 mai	Potage
	Salade de pois chiches à la feta N°1-4-6-8-12-13-14
	Filet de lieu meunière citron N°1,9
	Epinards branches à la crème N°5
	St Nectaire à la coupe
	Banane
sam 25 mai	Potage
	Croisillon aux champignons N°1-2-3-5-6-8-9-11-12-13
	Cuisse de poulet aux herbes N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Ratatouille BIO
	Fromage blanc
	Cocktail de fruits
dim 26 mai	Potage
	Terrine de légumes au basilic N°3-5-8-12-14
	Couscous garni N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Chèvre
	Tarte aux myrtilles N°1-3-4-5-6

Tracabilité des viandes

Porc = France **Agneau** = France/Irlande/Royaume Uni **Veau** = France **Bœuf** = France **Volaille** = France

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

S.COINTE, Responsable de Restauration et Z. CALVAT et S.GAUDIN Diététiciennes-nutritionnistes du CH EMBRUN