



RECAPITULATIF REPAS PORTAGE A DOMICILE Mois de février 2019

A2 Semaine du 4 au 10 février 2019		A3 Semaine du 11 au 17 février 2019	
Lundi 4	Potage de légumes Salade verte aux noix (n° 5-6-8-14) Gratin de poisson Pommes de terre vapeur Saint Agur Kiwi	Lundi 11	Potage de courgettes Carottes râpées BIO (n°8-14) Lasagnes Kiri Crème dessert vaille
Mardi 5	Potage de courgettes Sal boulgour BIO au surimi (n°1-2-3-8-9-14) Steak Maître d'Hôtel Petits pois à l'étouffée Yaourt aux fruits Banane	Mardi 12	Potage de céleri Salade de riz à la fête (n°5-8-14) Rôti de porc local scc charcutière Chou fleur sauté Yaourt nature Clémentine
Mercredi 6	Potage Crécy Feuilleté au chèvre Blanc de poulet à la piperade Haricots verts sautés Saint Paulin Gâteau de riz	Mercredi 13	Potage de légumes Bouchée au chèvre Escalope de dinde au curry Riz créole BIO 1/2 complet Camembert Pomme locale
Jeudi 7	Potage de céleri Salade niçoise (n°3-8-9-14) Sauté de porc à l'oignon Spaghettis au gruyère Saint Morêt Eclair au chocolat	Jeudi 14	Potage de courgettes Salade verte au surimi (n°1-2-3-8-9-14) Potée Saint Paulin Paris-Brest
Vendredi 8	Potage de courge Jambon cru/beurre/cornichons Moules normande Riz créole Tomme grise à la coupe Orange BIO	Vendredi 15	Potage Crécy Salade paysanne (n° 8-14) Filet de flétan à l'huile d'olive Purée de courge Cantal Banane
Samedi 9	Potage Crécy Taboulé Cuisse de pintade au jus Epinards à la crème Tomme noire Banane	Samedi 16	Potage de courge Sal d'épeautre BIO camarguaise (n°3-8-14) Gigot d'agneau à l'ail Soufflé de courgettes Petit suisse Orange
Dimanche 10	Potage de poireaux Saucisson sec/olives/beurre Gigot d'agneau Flageolets au jus Roquefort Tarte normande	Dimanche 17	Potage de poireaux Croque-monsieur Paleron braisé Gratin dauphinois Tomme catalane à la coupe Tarte au citron meringuée

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 le Responsable de Restauration et la Diététicienne du CH EMBRUN



RECAPITULATIF REPAS PORTAGE A DOMICILE (suite) Mois de février 2019

A4 Semaine du 18 au 24 février 2019		A5 Semaine du 25 février au 3 mars 2019	
Lundi 18	Potage de légumes Taboulé Filet de lieu meunière Gratin de brocolis Saint Paulin Pomme locale	Lundi 25	Potage de courgettes Salade verte sauce aux noix (n°5-6-8-14) Choucroute Saint Morêt Mousse au chocolat
Mardi 19	Potage de courgettes Salade niçoise (n° 3-8-9-14) Steak haché sauce forestière Pommes dauphine Faisselle Orange	Mardi 26	Potage de céleri Salade p terre aux harengs (n°1-4-8-9-12-13-14) Cuisse de poulet rôtie Gratin de salsifis Fromage blanc Poire locale
Mercredi 20	Potage Crécy Salade verte au roquefort (n°8-14) Sauté de veau Marengo Semoule de couscous BIO Kiri Flan aux œufs	Mercredi 27	Potage de légumes Carottes râpées BIO (n°8-14) Navarin d'agneau Pommes de terre vapeur Saint Nectaire Pomme locale
Jeudi 21	Potage de céleri Sal boulgour BIO au surimi (n°1-2-3-8-9-14) Côte de porc au jus Epinards branches à la crème Babybel Gâteau basque	Jeudi 28	Potage de courgettes Salade de betteraves (n°8-14) Blanquette de dinde Riz créole Babybel Baba chantilly
Vendredi 22	Potage de courge Tarte à la chèvre Filet de hoki sauce crustacés Haricots verts poêlés Leerdammer Kiwi	Vendredi 1	Potage Crécy Sal d'épeautre BIO au jambon (n°3-8-14) Dos de colin sauce à l'estragon Carottes sautées Bûche du Pilat à la coupe Crème dessert au praliné
Samedi 23	Potage de poireaux Salade de pâtes au thon (n°5-8-9-14) Pot au feu Légumes divers Saint Agur Banane	Samedi 2	Potage de courge Salade de lentilles (n°8-14) Langue sauce ravigote Haricots verts sautés Munster Banane
Dimanche 24	Potage Crécy Omelette ciboulette Cuisse de canard confite Petits pois à la française Fromage de chèvre à la coupe Bavarois chocolat sur crème anglaise	Dimanche 3	Potage de légumes Roulé au fromage Veau aux olives Tagliatelles au gruyère Roquefort Iles flottantes

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 le Responsable de Restauration et la Diététicienne du CH EMBRUN