



RECAPITULATIF REPAS PORTAGE A DOMICILE Mois de mars 2019

A6 Semaine du 4 au 10 mars 2019		A7 Semaine du 11 au 17 mars 2019	
Lundi 4	Potage de légumes Salade occitane ^{8 9 12 14} Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes de terre sautées Gouda Orange	Lundi 11	Potage de courgettes Carottes râpées BIO ^{8 14} Boudin aux pommes Purée Camembert Flanby
Mardi 5 <i>Mardi Gras</i>	Potage de courgettes Sal boulgour BIO au thon ^{5 8 9 14} Rôti de porc local à la diable Courgettes persillées Yaourt nature local Beignet au chocolat	Mardi 12	Potage de céleri Salade de riz à la fête ^{5 8 14} Steak Maître d'Hôtel Gratin de courgettes Petit suisse aromatisé Pomme locale
Mercredi 6 <i>Cendres</i>	Potage Crécy Salade verte sauce basilic ^{8 14} Moules normande Riz créole BIO 1/2 complet Emmental Banane	Mercredi 13	Potage de légumes Taboulé Cuisse de pintade sauce forestière Choux de Bruxelles braisés Montboissier à la coupe Orange BIO
Jeudi 7	Potage de céleri Salade mantaise ^{3 5 8 14} Hachis parmentier Saint Agur Flan aux œufs	Jeudi 14	Potage de courgettes Salade verte au surimi ^{1 2 3 8 9 14} Côte de porc poêlée Haricots blancs à la provençale Roquefort Croisillon à l'abricot
Vendredi 8	Potage de courge Salade napolitaine ^{3 8 14} Filet de lieu meunière Epinards à la crème Fromage blanc Kiwi	Vendredi 15	Potage Crécy Salade pois chiches cumin ^{1 4 6 8 12 13 14} Filet de poisson pané Purée de courge Fromage blanc aux fruits Liégeois vanille
Samedi 9	Potage de poireaux Bouchée au bleu Escalope de dinde sauce forestière Brocolis sautés Kiri Poire locale	Samedi 16	Potage de courge Salade italienne ^{3 8 9} Bœuf à la hongroise Nouilles au gruyère P'tit cabray Poire locale
Dimanche 10	Potage de poireaux Tourtons pommes de terre Couscous garni Saint Nectaire à la coupe Eclair à la vanille	Dimanche 17	Potage de poireaux Bouchée aux moules Lapin rôti Pommes dauphine Saint Nectaire à la coupe Tropézienne

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 mars 2019

A8 Semaine du 18 au 24 mars 2019		B1 Semaine du 25 au 31 mars 2019	
Lundi 18	Potage de légumes Salade Picardie ^{5 8 14} Spaghettis bolognaise Saint Morêt Pomme locale	Lundi 25	Potage de courgettes Salade verte au surimi ^{1 2 3 8 9 14} Bœuf bourguignon Coquillettes BIO au gruyère Munster Liégeois vanille
Mardi 19	Potage de courgettes Salade d'ébly camarguaise ^{3 8 14} Filet de lieu meunière Gratin de poireaux Leerdammer Poire locale	Mardi 26	Potage de céleri Taboulé Cuisse de poulet rôtie Carottes au gratin Faisselle Pomme locale
Mercredi 20	Potage Crécy Salade verte sauce aux noix ^{5 6 8 14} Cassoulet Camembert Flan aux œufs	Mercredi 27	Potage de légumes Salade mantaise ^{3 5 8 14} Blanquette de veau Riz créole Tomme noire Crème dessert pralinée
Jeudi 21	Potage de céleri Salade américaine ^{1 3 4 8 12 13 14} Sauté de dinde à l'indienne Courgettes sautées Saint Nectaire Chou chantilly	Jeudi 28	Potage de courgettes Carottes râpées BIO ^{8 14} Saucisse de Toulouse poêlée Lentilles au jus Kiri Bavarois au chocolat
Vendredi 22	Potage de courge Salade occitane ^{8 9 12 14} Gratin de poisson Riz créole BIO Comté Pruneaux au sirop	Vendredi 29	Potage Crécy Salade de riz à la fête ^{5 8 14} Aïoli Saint Nectaire Poire locale
Samedi 23	Potage de poireaux Tarte au fromage Pot au feu Légumes divers Yaourt Kiwi	Samedi 30	Potage de courge Salade p de terre aux gésiers ^{8 14} Escalope de dinde viennoise Gratin de chou-fleur Yaourt Banane
Dimanche 24	Potage Crécy Bouchée financière Rôti de veau à la normande Endives braisées Tomme grise à la coupe Tarte aux pommes	Dimanche 31	Potage de poireaux Pâté croûte/cornichons Rôti de porc local à l'oignon Poêlée forestière Bûche du Pilat à la coupe Paris-Brest

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