

# REPAS PORTAGE A DOMICILE

## E1 MENU du 10 août au 16 août 2020

### Jours

### MIDI

<b>lun 10 août</b>	Potage de courgettes
	Salade verte <sup>N°8-14</sup>
	Bœuf à l'italienne <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Spaghettis au gruyère <sup>N°1-3-4-5</sup>
	Munster
	Crème dessert caramel
<b>mar 11 août</b>	Potage de céleri
	Salade de pommes de terre aux gésiers <sup>N°8-14</sup>
	Rôti de dindonneau au jus <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Carottes soubise
	Faisselle
	Pêche
<b>mer 12 août</b>	Bouillon de pot au feu
	Salade niçoise <sup>N°3-8-9-14</sup>
	Saucisse de Toulouse grillée <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Purée
	Tomme noire
	Brugnon
<b>jeu 13 août</b>	Potage de légumes
	Gazpacho
	Boulettes d'agneau aux épices
	Gnocchis de semoule
	Boursin ail et fines herbes
	Flan pâtissier
<b>ven 14 août</b>	Potage Crécy
	Taboulé <sup>N°1</sup>
	Filet de hoki sauce hollandaise <sup>N°1,2,3,4,5,9,11,13</sup>
	Epinards branches à la crème
	Saint Nectaire
	Raisin
<b>sam 15 août</b>	Potage de courge
	Melon
	Poitrine de veau farcie <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Pomme dauphine <sup>N°1-3</sup>
	Tomme de l'Izoard à la coupe
	Chou Chantilly
<b>Assomption</b>	Potage de poireaux
	Pané croustifromage <sup>N°1-3-5</sup>
	Côte de porc charcutière <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Poêlée de Ratatouille
	Roitelet
<b>dim 16 août</b>	Salade de fruits frais

#### 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 le Responsable de Restauration et la Diététicienne-nutritionniste du CH EMBRUN*