

REPAS PORTAGE A DOMICILE

E6 MENU du 14 sept au 20 sept 2020

Jours	MIDI
lun 14 sept	Potage de légumes
	Mortadelle-cornichons ^{n°4,8,14}
	Moules au curry ^{N°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14}
	Riz créole
	Yaourt
	Raisin
mar 15 sept	Potage de courgettes
	Betteraves vinaigrette ^{N°8-14}
	Bœuf aux olives ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14}
	Pommes de terre sautées ^{N°5}
	Roitelet
	Flan aux œufs
mer 16 sept	Soupe à l'oignon
	Salade de boulgour BIO au surimi ^{N°1-2-3-8-9-14}
	Côte de porc au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14}
	Brocolis sauté
	Fruité du Jura
	Kiwi
jeu 17 sept	Potage de céleri
	Salade verte sauce aux noix ^{N°5-6-8-14}
	Hachis parmentier
	Saint Agur
ven 18 sept	Eclair au chocolat ^{N°1-3-4-5-6-10}
	Potage de courge
	Taboulé ^{N°1}
	Poisson pané/citron ^{N°1-3-4-5-8-9-12}
	Epinards en gratin
	Fromage blanc
sam 19 sept	Banane
	Potage de poireaux
	Roulé au bleu
	Cuisse de poulet rôtie ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14}
	Carottes sautées
	Babybel
dim 20 sept	Poire locale
	Potage Crécy
	Quenelles à l'italienne ^{N°1-3-5-9}
	Couscous garni
	Tomme blanche à la coupe
	Ile flottante

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