



REPAS PORTAGE A DOMICILE

C5 MENU du 13 mai au 19 mai 2024

Jours	MIDI
lun 13 mai	Potage
	Salade de riz BIO au surimi N°1-2-3-8-9-14
	Chipolatas poêlées N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Haricots verts sautés
	Vache qui rit Pomme locale
mar 14 mai	Potage
	Salade de pois chiches au curcuma N°8-14
	Cordon bleu de dinde N°4,5
	Poêlée de légumes méridionale
	Fromage blanc aux fruits Fraises au sucre
mer 15 mai	Potage
	Salade verte mimosa N°3-8-14
	Sauté d'agneau printanier N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Semoule de couscous
	Suisse Crème dessert caramel
jeu 16 mai	Potage
	Salade de lentilles Bio N°8-14
	Escalope de dinde au curry N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Carottes sautées
	Brebiscrème Millefeuilles N°1-3-4-5
ven 17 mai	Potage
	Salade Grecque N°5-8
	Dos de colin en julienne de légumes N°1,2,3,4,5,9,11,12
	Riz créole
	Gouda à la coupe Suprême de pamplemousse
sam 18 mai	Potage
	Salade brimont N°1-3-4-8-12-13-14
	Andouillette sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Courgettes persillées
	Petit suisse aromatisé Banane
dim 19 mai	Potage
	Terrine de poisson mayonnaise N°2-3-4-5-6-8-12-13-14
	Escalope de veau sauce forestière N°1,3,5,12
	Tagliatelles au gruyère N°1-3-4-5
	Brie Gâteau stratacciella

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