



REPAS PORTAGE A DOMICILE

C4 MENU du 06 mai au 12 mai 2024

Jours	MIDI
lun 6 mai	Potage
	Salade verte au basilic N°8-9-14 (HV LV medG MR)
	Filet de Lieu à l'huile d'olive N°1,2,3,4,5,9,11,12
	Riz pilaf BIO
	Saint Paulin
Coupe liègeoise chocolat N°4-5-6	
mar 7 mai	Potage
	Maquereaux au vin blanc N°9-14
	Steak haché au poivre vert N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Aubergines à la tomate gratinées
	Cœur de dame
Gâteau de semoule	
mer 8 mai	Potage
	Salade russe N°3-8 au fromage blanc + radis
	Rôti de veau à l'estragon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Pommes de terre sautées N°5
	Fromage blanc fruité
Pomme locale	
jeu 9 mai	Potage
	Salade de pois chiches au cumin N°1-4-6-8-12-13-14
	Côte de porc à la sauge N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Poêlée de Ratatouille
	St Morêt
Eclair au chocolat	
ven 10 mai	Potage
	Salade d'épeautre BIO au thon N°1-5-8-9
	Filet de merlu meunière N°1,9
	Haricots plats sautés
	St Nectaire
Fraises au sucre	
sam 11 mai	Potage
	Salade de pâtes mayonnaise N°1-3-8-9
	Paleron à la niçoise N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Poêlée de légumes
	Petit suisse aromatisé
Banane	
dim 12 mai	Potage
	Jambon beurre N°5
	Cuisse de pintade forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Petits pois à l'étouffée
	Brie
Tropézienne	

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