



REPAS PORTAGE A DOMICILE

C1 MENU du 15 avr au 21 avr 2024

Jours	MIDI
lun 15 avr	Potage Salade verte N ^o 8-14 Hachis parmentier N ^o 1-3-4-5-6-7-12-13 Saint Agur Œuf au lait N ^o 3-5
mar 16 avr	Potage Terrine de légumes/mayonnaise N ^o 3-5-8-12 Escalope de dinde viennoise N ^o 1-3-5 Haricots verts persillés Fromage blanc Crème praliné N ^o 5
mer 17 avr	Potage Betteraves vinaigrette N ^o 8-14 Rôti de veau forestière N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Polenta au lait N ^o 5 St Morêt Pruneaux au sirop
jeu 18 avr	Potage Salade de lentilles N ^o 8-14 Sauté de porc au jus N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Carottes sautées Camembert Tarte au chocolat N ^o 1-3-4-5-6
ven 19 avr	Potage Carottes râpées BIO N ^o 8-14 Dos de colin en julienne de légumes N ^o 1,2,3,4,5,9,11,12 Riz créole Bio Cœur de dame Poire
sam 20 avr	Potage Pizza royale N ^o 1-2-3-5-6-8-9-13 Andouillette pôlée N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée de brocoli N ^o 1-3-5 Brie portion Compote
dim 21 avr	Potage Mousse de canard/cornichons n ^o 3,5,8,14 Navarin d'agneau N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Semoule de couscous 1-3-5-8-12 Roquefort Ile flottante N ^o 3-5

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