

# REPAS PORTAGE A DOMICILE

## E6 MENU du 13 sept au 19 sept 2021

Jours	MIDI
lun 13 sept	Potage de courgettes
	Jambon de dinde-beurre <sup>n°5</sup>
	Moules crème basilic
	Riz créole
	Faisselle
	Pruneaux au sirop
mar 14 sept	Potage de légumes
	Salade verte mozzarella (macédoine mozza med G)
	Steak sauce au roquefort
	Pommes de terre sautées <sup>N°5</sup>
	Fruité du Jura
	Flan aux œufs
mer 15 sept	Soupe à l'oignon
	Salade de pommes de terre au thon <sup>N°8-9-14</sup>
	Côte de porc aux herbes <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Haricots verts persillés
	Kiri
	Raisin noir
jeu 16 sept	Potage de céleri
	Salade Augustin <sup>N°3-8</sup>
	Hachis parmentier
	Gouda
	Gâteau pêche-passion
ven 17 sept	Potage de courge
	Salade de riz à la féta
	Filet de lieu meunière citron <sup>N°1,9</sup>
	Epinards en gratin
	Faisselle
	Poire LOCALE
sam 18 sept	Potage de poireau
	Terrine de poisson mayo citron <sup>N°8-9-14</sup>
	Cuisse de poulet rôtie <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Petits pois à la française
	Comté
	Banane
dim 19 sept	Potage Crécy
	Panier jambon-fromage
	Couscous garni <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
	Saint Nectaire
	Tarte aux myrtilles Chantilly

### 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*

*Gilles Gauthier, Responsable de Restauration et Claire Laugère Diététicienne-nutritionniste du CH EMBRUN*