

REPAS PORTAGE A DOMICILE

E7 MENU du 20 sept au 26 sept 2021

Jours	MIDI
lun 20 sept	Potage de courgettes Salade verte Jambon bruni Purée ^{N°1-3-4-5-6-8-12-13-14} Chèvre tine Crème dessert caramel
mar 21 sept	Potage de céleri Taboulé ^{N°1} Bœuf Bourguignon Courgettes sautées Yaourt Prunes
mer 22 sept	Potage de légumes Betteraves à l'ail Blanquette de veau ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Riz pilaf Camembert Liégeois au chocolat
jeu 23 sept	Bouillon de pot au feu Crêpes au fromage Palette de porc Provençale ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Poêlée forestière Edam Tarte aux prunes
ven 24 sept	Potage Crécy Saucisson sec-olives-beurre Poisson pané Ratatouille Tomme noire Flanby
sam 25 sept	Potage de courge Carottes râpées ^{n°8-14} Steak haché sce tomate ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Gnocchis de semoule Saint Paulin Pomme BIO
dim 26 sept	Potage de poireaux Croisillon aux champignons ^{N°1-2-3-5-6-8-9-11-12-13} Parmentier de canard Tomme blanche Fondant au chocolat ^{N°1-3-4-5-6}

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