GHT Alpes du Sud

CENTRE HOSPITALIER EMBRUN

Traçabilité des viandes

Porc origine France Bœuf origine Franc Agneau origine France/Irlande/Royaume Uni
Veau origine France Volaille origine France

E8 MENU du 22 sept au 28 sept 2025

Jours	MIDI	SOIR
lun 22 sept	Salade Augustin N°3,8	Potage de légumes N°12
	Tortis BIO bolognaise N°1b,3,5	Crêpe aux champignons N°1b,3,5
		Epinards en gratin N°1b,5
	Camembert N°5	Yaourt sucré N°5
	Créme dessert vanille N°5	Pomme locale
mar 23 sept	Salade de boulgour BIO au jambon N°1b-3-8-14	Potage de courgettes N°12
	Sauté d'agneau à la cannelle N°1b	Galantine de porc/cornichons n°1b,3,4,5,8,14
	Poêlée forestière N°1b	Purée N°5,14
	Saint Agur N°5	Yaourt aromatisé N°5
	Kiwi	Cocktail de fruits
mer 24 sept	Salade niçoise N°3-8-9-14	Potage de céleri N°12
	Rôti de porc à la sauge N°1b,14	Maquereaux au vin blanc N°9-14
	Petits pois à l'étouffée N°1b	Soufflé de courgettes N°1b-3-5
	Leerdammer N°5	Brie à la coupe N°5
	Raisin	Banane
jeu 25 sept	Carottes râpées BIO N°8-14	Minestrone N°12
	Couscous garni N°1b,12	Omelette nature n°3,5
	Semoule de couscous N°1b	Carottes en gratin N°1b,5
	Saint Nectaire N°5	Petit suisse sucré N°5
	Tarte grillée aux abricots N°1b,3,5	Créme praliné N°5
ven 26 sept	Salade de tomate à la féta/basilic N°5-8-14	Potage de courge N°12
	Dos de colin sauce safranée N°1b,5,9,14	Pizza aux 4 fromages N°1b,5
	Pommes de terre vapeur	Haricots verts sautés N°5
	Tomme catalane à la coupe N°5	Saint Moret N°5
	Liegeois aux fruits N°5	Coupelle de fruits
sam 27 sept	Salade brimont N°3,8	Potage de poireaux N°12
	Alouette sans tête bourguignonne N°1b,14	
	Blettes sautées N°5	Tortellinis sauce bleu N° 1b-3-5
	Roitelet N°5	Yaourt aux fruits N°5
	Poire	Flanby N°5
dim 28 sept	Salade de lentilles et tomates N°8-14	Potage Crécy N°12
	Sauté de veau forestière N°1b,5,14	Tarte au fromage N°1b,3,5
	Ratatouille	Poêlée de légumes campagnarde N°12
	Brebicrème N°5	Fromage blanc N°5
	Eclair au chocolat N°1b-3-4-5	Gâteaux de semoule N°1b,3,5

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten (a=avoine, b=blé, s=seigle, o=orge) N°2 crustacés, N°3 oeufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque (a=amande, b=noisette, c=noix, d=noix de pécan, e=noix de cajou, f=pistache, g=noix du Brésil, h=noix de macadamia), 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).

Température des denrées remises au consommateur

Hors d'œuvre/pâtisserie :
T° à cœur de +3°C à +10°C(écart mineur de T° +/- 2° C)

Viande ou légume
T° à cœur de 0°C à +3°C (écart mineur de T° +/- 2°

Mesure Corrective : Appeler la cuisine au poste 7131

Les Diététiciennes-nutritionnistes
Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

Le Responsable restauration,
N. GROSS

CENTRE HOSPITALIER D'EMBRUN - 8 rue Pierre et Marie Curie – O5200 EMBRUN – Tél : 04 92 43 73 00 – Fax : 04 92 43 73 01