

REPAS PORTAGE A DOMICILE

E1 MENU du 04 août au 10 août 2025

Jours	MIDI
lun 4 août	Potage de légumes N°12 Maquereaux au vin blanc N°9-14 Courgettes et tomates farcies N°1-4 Riz Chavroux N°5 Abricots
mar 5 août	Potage de courgette N°12 Salade de riz BIO au thon N°8-9-14 Rôti de dindonneau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Brocolis en gratin N°1-5 Tomme noire N°5 Nectarine
mer 6 août	Potage de légumes N°12 Melon Godiveaux-merguez moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Lentilles au jus N°3-5-12 Cantal N°5 Cône glacé vanille-fraise N°1-4-5-6
jeu 7 août	Bouillon aux vermicelles N°1-12 Salade verte sauce échalote N°8-14 Sauté de veau forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Farfalles N°1-3-5 Bleu N°5 Tiramisu N°1-3-4-5-6
ven 8 août	Potage Crécy N°12 Salade de tomates N°8-14 Aïoli N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes/Pommes de terre Tomme catalane à la coupe N°5 Coupelle de pêches
sam 9 août	Potage de courge N°12 Salade Mikado N°2-3-8-9 Blanquette de dinde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Poêlée de légumes campagnarde N°12 Camembert N°5 Abricots
dim 10 août	Potage de poireau N°12 Terrine de légumes sauce basilic N°3-5-8-12-14 Côtes de porc sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Polenta au lait N°5 Cantal N°5 Ile flottante N°3-5

Tracabilité des viandes

Porc = France **Agneau** = France/Irlande/Royaume Uni **Veau** = France **Bœuf** = France **Volaille** = France

L'origine peut varier selon les livraisons

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

N.GROSS, Responsable de Restauration et Z.GUERRE GENTON et S.GAUDIN Diététiciennes-nutritionnistes du CH EMBR