



REPAS PORTAGE A DOMICILE

B6 MENU du 27 mars au 02 avr 2023

| Jours | MIDI |
|----------------|---|
| lun 27 mars | Potage |
| | Betteraves BIO vinaigrette N°8-14 |
| | Moules marinière N°5,11,14 |
| | Riz créole |
| | Gouda |
| | Pruneaux au sirop |
| mar 28 mars | Potage |
| | Carottes râpées BIO vinaigrette |
| | Cuisse de canard à l'orange N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 |
| | Macaronis au gruyère N° 1-3-4-5 |
| | Camembert |
| | Flan aux œufs |
| mer 29 mars | Potage |
| | Terrine aux 3 légumes N°3-5-8-12-14 |
| | Saucisse de Toulouse aux herbes+ moutarde dose N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 |
| | Haricots coco au jus |
| | Kiri |
| | Pomme locale |
| jeu 30 mars | Potage |
| | Potage de légumes |
| | Salade verte |
| | Hachis parmentier N°1-3-4-5-6-7-12-13 |
| | Chavroux |
| | Chou chantilly |
| ven 31 mars | Potage |
| | Salade de riz à la féta N°8-14 |
| | Filet de lieu normande N°1,2,3,4,5,9,11,12 |
| | Haricots verts sautés |
| | Tomme grise à la coupe |
| | Crème dessert vanille |
| sam 1 avr | Potage |
| | Salade mikado N°2-3-8-9 |
| | Blanc de poulet à la piperade N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 |
| | Endives en béchamel |
| | Yaourt nature |
| | Poire locale |
| dim 2 avr | Potage |
| | Salade de champignons frais N°8-14 |
| | Couscous garni N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 |
| | Semoule de Couscous Bio |
| | Comté |
| | Ile flottante |

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