



REPAS PORTAGE A DOMICILE

B7 MENU du 03 avr au 09 avr 2023

Jours	MIDI
lun 3 avr	Potage
	Salade niçoise N°3-8-9-14
	Boudin aux pommes
	Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14
	Chèvre tine Orange
mar 4 avr	Potage
	Salade de boulgour BIO au jambon N°1-3-8-14
	Boulettes de bœuf sauce forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Brocolis sautés
	Comté à la coupe Poire locale
mer 5 avr	Potage
	Salade verte sauce échalote N°8-14 (betterave Med G)
	Sauté de veau marengo N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Carottes Vichy
	Brie Liégeois café
jeu 6 avr	Potage
	Radis beurre
	Rôti de porc à la diable N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Lentilles au jus
	Cantal Paris Brest
ven 7 avr	Potage
	Salade de museau aux pommes de terre N°8-14
	Filet de Merlu à l'huile d'olive N°1,2,3,4,5,9,11,12
	Courgettes en gratin N°1-5
	Montboissier à la coupe Banane
sam 8 avr	Potage
	Carottes râpées N°8-14
	Andouillette sauce moutarde à l'ancienne N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Gratin de polenta au lait N°1,4,5,7,8,12
	Tomme noire Pomme locale
Pâques dim 9 avr	Potage
	Asperges sauce mousseline N°3-5-8
	Sauté d'agneau printanier N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
	Flageolets au jus N°3-5-12
	Saint Nectaire 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

S.COINTE, Responsable de Restauration et Z. CALVAT et S.GAUDIN Diététiciennes-nutritionnistes du CH EMBRUN