



2019 Akers de Sted
 HOSPITALIER
 E M B R U N
 Tél : 04 92 43 73 09
 Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A6 MENU du 27 févr au 03 mars 2023

Tracabilité des viandes : Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
		HVE 	Jambon de dinde-beurre N°5 Moules Normandes N°5,11,14 Riz créole BIO Gouda Kiwi
		 	Carottes râpées BIO N°8-14 Sauté de porc provençale N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Brebicrème Crème chocolat N°3-5 Pain Bio
		HVE 	Salade Russe N°3-8 Filet de lieu sce tomate basilic N°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14 Boulgour BIO à la courgette Kiri Mandarine
			Salade verte N°8-14 Daube aux carottes N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Coquillettes au gruyère N°1-3-4-5 Tarte aux pommes N°1-3-5-6-10
			Salade Augustin N°3-8 Oreilles d'âne N°1-5 Petit suisse aromatisé Orange BIO

HVE : Haute Valeur Environnementale

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

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE