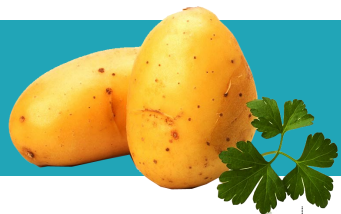


RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 19 AU 25 MAI 2025



Lundi

SAUCISSON
À L'AIL

BOULETTES DE
BOEUF

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Mardi

CONCOMBRE 
AU FROMAGE
BLANC
PRÉSENCE : LAIT

POÊLÉE
ÉPEAUTRE
LÉGUMES
GRILLÉS ET POIS
CHICHES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Mercredi

TABOULÉ DE
QUINOA 
CONCOMBRE 
TOMATE

AIGUILLETES
DE CANARD

HARICOTS
BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
BLANC 1/2
ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Jeudi



SALADE 
ESPAGNOLE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE



PAËLLA 
PRÉSENCE : GLUTEN,
CRUSTACÉS, ŒUFS, LAIT,
MOLLUSQUES
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

PANNA COTTA
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA



Vendredi

CHAMPIGNON À
LA GRECQUE

FILET DE
POISSON
PRÉSENCE : GLUTEN,
POISSON, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS

ÉCRASÉ DE 
POMMES DE
TERRE
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PETIT SUISSE
NATURE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Samedi

TARTE AUX 
LÉGUMES DU 
SOLEIL BIO
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

ESCALOPE
DE DINDE

GNOCCHIS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,
MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AUX
FRUITS AU LAIT
ENTIER
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Dimanche

SALADE 
DU CHEF

MERGUEZ
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

POTATOES

TOMATES
PROVENÇALES
PRÉSENCE : GLUTEN
TRACE : ŒUFS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

TARTE AUX
MYRTILLES
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Bon déjeuner !

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.
Merci de vous rapprocher du directeur de la Cuisine Centrale pour tout renseignement complémentaire. Contact : cuisine.centrale@plumeliau-bieuzy.bzh

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.