Pluméliau-Bieuzy

RESTAURATION – MIDI
EHPAD & FOYER DE VIE

DU 09 AU 15 JUIN 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ROULÉ DE SURIMI PRÉSENCE : GLUTEN, CRUSTACÉS, POISSON	SALADE DE TOMATES	BETTERAVES VINAIGRETTE PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES	SALADE DE PÂTES PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT, MOUTARDE TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, SULFITES	SALADE DU CHEF	SALADE AU COMTÉ PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, SULFITES	SALADE FRANÇAISE TRADITIONNELLE
PAUPIETTE DE VEAU PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, SOJA, LAIT, SULFITES	POÊLÉE TAJINE DE LÉGUMES AUX ABRICOTS EXPRESS	ESCALOPE DE POULET	HACHÉ DE VEAU	FILET DE POISSON PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT TRACE : CRUSTACÉS	FILET MIGNON	PETIT SALÉ
POMMES DE TERRE	BOULETTE PANÉE DE BLÉ FAÇON THAÏ PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, POISSON, SOJA, LAIT, CÉLERI	BOULGOUR PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT	POÊLÉE GOURMANDE AUX POINTES D'ASPERGES	POÊLÉE CAMARGUAISE RIZ ET LÉGUMES CUITS	CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PRÉSENCE : LAIT	LENTILLES
FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	YAOURT NATURE AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE BLANC 1/2 ÉCREMÉ PRÉSENCE : LAIT	SEMOULE AU LAIT PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT
PÂTISSERIE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT.	COMPOTE DE FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	COCKTAIL DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	PÂTISSERIE 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.