

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 14 AU 20 JUILLET 2025



Lundi

**QUICHE
LORRAINE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

**TRAVERS
DE PORC**

MINI- GRATIN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

PÂTISSERIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Mardi

**TABOULÉ
AU SURIMI**
PRÉSENCE : GLUTEN,
CRUSTACÉS, POISSON

**ESCALOPE
DE POULET**

**RATATOUILLE
CUISINÉE** 
EXPRESS BIO

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

LIÉGEOIS CAFÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Mercredi

**MAQUEREAUX À
LA MOUTARDE
ET AUX ÉPICES**
PRÉSENCE : POISSON, LAIT,
MOUTARDE, SULFITES
TRACE : GLUTEN

CORDON BLEU
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, SOJA,
LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SÉSAME,
SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

PETITS POIS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Jeudi

PASTÈQUE

CHILI 
MEXICAIN

RIZ

**FROMAGE
BLANC 1/2
ÉCRÉMÉ**
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Vendredi

**MACÉDOINE
DE LÉGUMES**

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

PURÉE DE 
**CAROTTES
POMMES
DE TERRE**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Samedi

**FRISÉE AU MAÏS
ET À LA
TOMATE**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**RÔTI
DE BŒUF**

**COURGETTES À
LA TOMATE**
TRACE : SULFITES

YAOURT 
FERMIER
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Dimanche

**SALADE
COLESLAW**
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT,
MOUTARDE

POULET RÔTI

**POMMES
DUCHESSÉ**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

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.