

RESTAURATION - MIDI

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 28 JUILLET AU 3 AOÛT 2025



Lundi

SALADE ☰
ORIENTALE

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

POIVRONS
GRILLÉS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Mardi

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

PETIT SALÉ

LENTILLES

YAOURT
NATURE AU LAIT
DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Mercredi

MELON
PASTÈQUE

HARICOTS
FAÇON ☰
BASQUAIS

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AUX
FRUITS AU LAIT
DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Jeudi

BETTERAVES
VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

ÉMINCÉ DE
DINDE

GNOCCHIS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,
MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE
BLANC 1/2
ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Vendredi

QUICHE AU
FROMAGE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

ROUSSETTE
PRÉSENCE : POISSON

CHOUX-FLEURS ☰
PRÉSENCE : LAIT

MOUSSE
CITRON
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Samedi

SALADE ☰
ANDREA
PRÉSENCE : ŒUFS

HACHÉ DE PORC

FLAGEOLETS
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT 
FERMIER
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Dimanche

SALADE ☰
ANTIBOISE
PRÉSENCE : ŒUFS,
POISSON, MOUTARDE

DAUBE
DE BŒUF
PRÉSENCE : SULFITES

POMMES
DE TERRE
GRENAILLE
PRÉSENCE : 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.