

# RESTAURATION - MIDI

## EHPAD & FOYER DE VIE

DU 04 AU 10 AOÛT 2025



### Lundi

**CRÊPE TOMATE  
MOZZARELLA**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, ARACHIDE, LAIT  
TRACE : CRUSTACÉS,  
POISSON, SOJA, COQUE,  
CÉLERI, MOUTARDE,  
SÉSAME, SULFITES, LUPIN,  
MOLLUSQUES

**RÔTI  
DE DINDE**

**POÊLÉE  
FORESTIÈRE  
DE LA  
SAINT-HUBERT**  
PRÉSENCE : SOJA

**YAOURT  
FERMIER**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

### Mardi

**SALADE DE ☸  
POMMES DE  
TERRE AU THON**  
PRÉSENCE : ŒUFS,  
POISSON, MOUTARDE

**LONGE DE  
PORC**

**RATATOUILLE  
CUISINÉE**   
**EXPRESS BIO**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**ILE FLOTTANTE**  
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT  
TRACE : GLUTEN, SOJA

### Mercredi

**ROULADE DE  
VOLAILLE AUX  
OLIVES**  
PRÉSENCE : LAIT

**NUGGETS DE  
POULET**  
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

**MELON  
PASTÈQUE**

**BOULETTE DE  
LENTILLES**   
**VERTES BIO**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
COQUE, CÉLERI,  
MOUTARDE, SULFITES

**PÂTES**  
PRÉSENCE : GLUTEN

**YAOURT  
NATURE AU LAIT  
DEMI ÉCRÉMÉ**  
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE  
DE FRUITS  
DE SAISON**

### Vendredi

**PIÉMONTAISE**

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

**RIZ**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

### Samedi

**CONCOMBRE  
AU FROMAGE  
BLANC**  
PRÉSENCE : LAIT

**TRAVERS  
DE PORC**

**HARICOTS  
VERTS**  
PRÉSENCE : LAIT

**ENTREMET**  
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

**COMPOTE  
DE FRUITS  
DE SAISON**

### Dimanche

**SALADE ☸  
CHRISTOPHE  
COLOMB**  
PRÉSENCE : ŒUFS,  
MOUTARDE

**POULET RÔTI**

**POMMES  
DE TERRE  
SAUTÉES**  
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@plumelieu-bieuzy.bzh

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