

RESTAURATION - MIDI

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 11 AU 17 AOÛT 2025



Lundi

PÂTÉ DE FOIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

**RÔTI
DE BŒUF**

**COURGETTES À
LA TOMATE**
TRACE : SULFITES

**YAOURT
FERMIER**
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

RADIS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

**GALETTE
BOULGHOUR
POIS CHICHE
EMMENTALE À
L'ORIENTALE**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**POÊLÉE
DE LÉGUMES**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mercredi

ASPERGES
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**ESCALOPE
DE POULET**

**POMMES DE
TERRE RÖSTI**

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

**FRUITS DE
SAISON**

Jeudi

**SALADE 
GRECQUE**
PRÉSENCE : LAIT

**HACHÉ
DE VEAU**

**HARICOTS
VERTS**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COCKTAIL
DE FRUITS**

Vendredi

TERRINE

SAUMON
PRÉSENCE : POISSON

**CÉRÉALES
GOURMANDES**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

PÂTISSERIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Samedi

**TARTE AUX 3
FROMAGES**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

**RÔTI DANS
L'ÉPAULE DE
PORC**

**POÊLÉE
CAMPAGNARDE
PAYSAN
BRETON**

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

**FRUITS DE
SAISON**

Dimanche

**CAKE 
POIVRONS
LARDONS**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

**PAUPIETTE
DE VEAU**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, SOJA,
LAIT, SULFITES

**POMMES
DE TERRE
RISSOLÉES**

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.