

# RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

## DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025



### Lundi

**DUO DE CHOUX  
AUX RAISINS**  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

**EMINCÉ DE  
DINDE**

**PÂTES**  
PRÉSENCE : GLUTEN

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE  
DE FRUITS  
DE SAISON**

### Mardi

**ŒUFS DURS  
MAYONNAISE**  
PRÉSENCE : ŒUFS,  
MOUTARDE

**CROUSTI  
FROMAGE**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, ARACHIDE, LAIT  
TRACE : CRUSTACÉS,  
POISSON, SOJA, COQUE,  
CÉLERI, MOUTARDE,  
SÉSAME, SULFITES, LUPIN,  
MOLLUSQUES

**HARICOTS  
VERTS**  
PRÉSENCE : LAIT

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

**FRUITS DE  
SAISON**

### Mercredi

**SALADE AIDA**  
PRÉSENCE : ŒUFS

**BOULETTES  
D'AGNEAU**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, SOJA, LAIT

**SEMOULE  
COUSCOUS**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

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

### Jeudi

**CAROTTES  
RÂPÉES**

**SAUCISSE DE  
TOULOUSE**

**LENTILLES  
VERTES**

**CRÈME DESSERT**  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN, SOJA

**FRUITS DE  
SAISON**

### Vendredi

**SALADE  
BULGARE**  
PRÉSENCE : LAIT

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

**RIZ**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**COCKTAIL  
DE FRUITS**

### Samedi

**BETTERAVE  
CUITE ET MAÏS  
VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : ŒUFS,  
MOUTARDE, SULFITES

**RÔTI DE BOEUF**

**TOMATES  
PROVENÇALES**  
PRÉSENCE : GLUTEN  
TRACE : ŒUFS

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

**FRUITS DE  
SAISON**

### Dimanche

**SALADE  
FRANÇAISE  
TRADITIONNELLE**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, LAIT  
TRACE : SOJA, COQUE,  
CÉLERI, MOUTARDE,  
SULFITES

**FILET DE  
POULET**

**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.