

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 06 AU 12 OCTOBRE 2025



Lundi

SALADE 🍴
CHRISTOPHE COLOMB
PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE

DAHL DE 🍴
LENTILLES CORAIL AUX FRUITS ET BOULGOUR
PRÉSENCE : GLUTEN

YAOURT NATURE AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

SALADE 🍴
MIDINETTE

BOULETTE D'AGNEAU
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, SOJA, LAIT

SEMOULE COUSCOUS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

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

FRUITS DE SAISON

Mercredi

SALADE 🍴
DES ANDES

FILET DE POULET

POÊLÉE DE LÉGUMES
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

MADELEINE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Jeudi

MOUSSE DE SARDINES
PRÉSENCE : POISSON, LAIT

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

PETITS POIS ET CAROTTES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Vendredi

ENDIVES AUX POMMES

FILET DE POISSON
PRÉSENCE : POISSON

RIZ

CRÈME DESSERT
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

FRUITS DE SAISON

Samedi

FEUILLETÉ FROMAGE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

FILET MIGNON DE PORC

CAROTTES BRAISÉES

FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Dimanche

RADIS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

BOEUF 🍴
BOURGUIGNON

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.