

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

SEMAINE DU GOÛT - DU 13 AU 19 OCTOBRE 2025



Lundi

CAROTTES
RÂPÉES

SAUCISSE
DE TOULOUSE

ÉCRASÉ 
DE PATATES
DOUCES

MIMOLETTE
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE
POMMES ET
ABRICOTS

Mardi

SALADE DE 
HARICOTS
VERTS

LASAGNE
CHÈVRE
ÉPINARDS
RICOTTA
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS,
LAIT

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

RONDELÉ

CRÈME
À LA PISTACHE
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT,
COQUE
TRACE : GLUTEN, SOJA

Mercredi

MACÉDOINE
DE LÉGUMES

MAÏS /
CHORIZO /
POIVRONS
VERTS

ÉCRASÉ DE
POMME DE
TERRE
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

YAOURT NATURE
AU LAIT DEMI
ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

SALADE
DE FRUITS
D'AUTOMNE

Jeudi

CHOUX ROUGE
VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

ESCALOPE
DE POULET

ÉCRASÉ DE 
POMMES
DE TERRE
VITELLOTTE

BABYBEL

FROMAGE BLANC
1/2 ÉCRÉMÉ
+ CONFITURE
DE CASSIS
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

CÉLERI
RÉMOULADE
PRÉSENCE : CÉLERI

FILET
DE POISSON
PRÉSENCE : POISSON

RIZ

CAMEMBERT
PORTION
PRÉSENCE : LAIT

PANNA COTTA
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Samedi

MÂCHE AUX 3
FROMAGES
PRÉSENCE : LAIT,
MOUTARDE, SULFITES
TRACE : GLUTEN

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

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

YAOURT 
FERMIER
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS
DE SAISON

Dimanche

PÂTÉ

FRICASSÉE DE
VOLAILLE À
L'ANCIENNE

POMME
DAUPHINE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

PÂTISSERIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

UN MENU, UNE COULEUR

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.