

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 27 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE 2025



Lundi

SALADE 𠂆
INDIENNE
PRÉSENCE : COQUE

SAUTÉ
DE DINDE
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
BLANC 1/2
ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Mardi

MAÏS

ESCALOPE
VIENNOISE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SULFITES

HARICOTS
BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Mercredi

SAUCISSON
À L'AIL

POULET
BASQUAISE
PRÉSENCE : SULFITES

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT 𠂆
AROMATISÉ
PRÉSENCE : LAIT

Jeudi

SALADE 𠂆
CROQUANTE
PRÉSENCE : CÉLERI

CASSEROLE DE
BROCOLIS, POIS
CHICHES, SAUCE
ONCTUEUSE À
L'AIL
PRÉSENCE : GLUTEN, CÉLE-
RI, MOUTARDE, SULFITES
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, ARACHIDE,
SOJA, SÉSAME, LUPIN,
MOLLUSQUES

QUINOA

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

COCKTAIL DE
FRUITS

Vendredi

TERRINE AUX
MOUSSES DE
LÉGUMES
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT, CÉLERI

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

POÊLÉE DE BLÉ
AUX LÉGUMES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE
SAISON

Samedi

COQUILLE
ST JACQUES

MERGUEZ
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

TOMATES
PROVENÇALES
PRÉSENCE : GLUTEN
TRACE : ŒUFS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

POMMES AU
FOUR

Dimanche

SALADE 𠂆
GRECQUE
PRÉSENCE : LAIT

FONDANT DE
PORC AU CIDRE
PRÉSENCE : GLUTEN

POMMES DE
TERRE

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.