

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025



Lundi

**SALADE VERTE
AUX LARDONS**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**BOULETTE DE
LENTILLES
VERTES BIO**
PRÉSENCE : GLUTEN,
COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SULFITES

COQUILLETES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mardi

**POIREAUX EN
SALADE**

**CHOUROUTE
ALSACIENNE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, SOJA, LAIT,
SULFITES
TRACE : COQUE

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

**FRUITS DE
SAISON**

Mercredi

**TABOULÉ À
L'ORIENTALE**
PRÉSENCE : GLUTEN

**BLANC
DE POULET**

**PURÉE DE
POTIRON ET
CAROTTES**
PRÉSENCE : LAIT.
TRACE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

CRÈME DESSERT
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Jeudi

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

**ESCALOPE
VIENNOISE**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SULFITES

**PETITS POIS ET
CAROTTES**

**PETIT SUISSE
NATURE**
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Vendredi

**ENDIVES AUX
POMMES**

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

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Samedi

**CHAMPIGNON À
LA GRECQUE**

CÔTE DE PORC

**BROCOLIS
SAUCE
TOMATES ET
BASILIC**

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Dimanche

PIÉMONTAISE

**ESCALOPE
DE DINDE**

**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.