

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025



Lundi

**SALADE
GRECQUE**
PRÉSENCE : LAIT

**FILET DE
POULET**

**RATATOUILLE
CUISINÉE** 
EXPRESS BIO

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

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

**SALADE
GOURMANDE**

**ROUGAIL
SAUCISSES**

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

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

Mercredi

**RILLETES DE
POULET RÔTI**

**NUGGETS
DE POULET**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE,
SOJA, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SÉSAME,
SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

**ÉPINARDS
À LA CRÈME**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Jeudi

**SALADE DU
CHEF**

**PÂTES À LA
BOLOGNAISE
VÉGÉTALE**
PRÉSENCE : GLUTEN

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

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Samedi

**SALADE VERTE
VINAIGRETTE**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

JAMBON GRILL
TRACE : GLUTEN, ŒUFS,
SOJA, LAIT, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

**GRATIN
DAUPHINOIS**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Dimanche

**CÉLERI
RÉMOULADE**
PRÉSENCE : CÉLERI

**POULET
BASQUAISE**
PRÉSENCE : SULFITES

POTATOES

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.