

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025



Lundi

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

SAUTÉ DE PORC
PRÉSENCE : GLUTEN

**POÊLÉE 
PAYSANNE
EXPRESS BIO**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

**CHOU
AUX NOIX**

**CURRY POIS
CHICHE**
PRÉSENCE : LAIT

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ŒUFS AU LAIT
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Mercredi

**POIREAUX EN
SALADE**

**SORRISI
RICOTTA
ÉPINARD**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Jeudi

**ENDIVES AUX
POMMES**

**HACHÉ
DE PORC**

**POMMES
DE TERRE
RISSOLÉES**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

CRÈME DESSERT
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Vendredi

**LAITUE À
L'EMMENTAL**
PRÉSENCE : LAIT,
MOUTARDE, SULFITES

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

QUINOA

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

**FRUITS DE
SAISON**

Samedi

**SALADE
DE HARICOTS
VERTS**

**DINDE
MARENGO**

**DUO
CAROTTE
POMMES DE
TERRE**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS
AU SIROP**

Dimanche

**FRIAND
AU FROMAGE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE,
SÉSAME, SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

**ÉMINCÉ DE
BŒUF À LA
PROVENÇALE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ARACHIDE, CÉLERI,
MOUTARDE, SULFITES
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, SOJA, SÉSAME,
LUPIN, MOLLUSQUES

**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.