

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 6 AU 12 JUILLET 2026



Lundi

**SALADE
BRETONNE**
PRÉSENCE : POISSON

**QUICHE
LORRAINE**

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

RADIS BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

**CHILI
MEXICAIN**

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mercredi

**SALADE
GRECQUE**
PRÉSENCE : LAIT

RÔTI DE DINDE

**CÉRÉALES
GOURMANDES**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**BROCHETTE DE
FRUITS FRAIS**

Jeudi

**CAROTTES
RÂPÉES
CITRONNÉES**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**TRAVERS
DE PORC**

**HARICOTS
BEURRE**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

RIZ AU LAIT
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

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

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

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**MOUSSE AU
CHOCOLAT**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : COQUE

Samedi

**CHOUX-FLEURS
VINAIGRETTE
OU MOUTARDE**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**BOULETTES
D'AGNEAU**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, SOJA, LAIT

**SEMOULE
COUSCOUS**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Dimanche

**CÉLÉRI RÂPÉ
EMMENTAL ET
RAISIN SEC**
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT,
CÉLÉRI, MOUTARDE

POULET RÔTI

**POMME
DAUPHINE**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

FROMAGES
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.