

# RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 13 AU 19 JUILLET 2026



## Lundi

**CONCOMBRE À LA MENTHE**  
PRÉSENCE : LAIT, MOUTARDE, SULFITES  
TRACE : GLUTEN

**CHIPOLATAS**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT  
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

**PURÉE DE CAROTTES**  
PRÉSENCE : LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**ABRICOT CHANTILLY**  
PRÉSENCE : LAIT, COQUE



## Mardi

**TARTE AUX 3 FROMAGES**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

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

**RIZ**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT



## Mercredi

**TOMATES VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**NUGGETS DE POIS CHICHE BIO**  
PRÉSENCE : GLUTEN  
TRACE : ŒUFS

**PÂTES**  
PRÉSENCE : GLUTEN

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**ŒUFS AU LAIT**  
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

## Jeudi

**CRÈME DE COURGETTES AU FROMAGE FONDU**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

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

**POIVRONS GRILLÉS**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**PASTÈQUE**

## Vendredi

**MELON**

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

**CRUMBLE D'AUBERGINES**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES**  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : ARACHIDE, SOJA



## Samedi

**ARTICHAUT VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**HACHIS PARMENTIER**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, SULFITES  
TRACE : ŒUFS, SOJA

**SALADE VERTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE SAISON**

## Dimanche

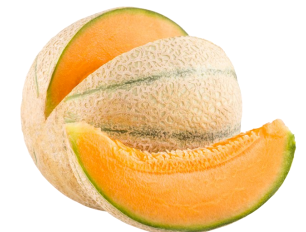
**PÂTÉ DE FOIE**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT  
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

**MIGNON DE PORC**

**POMME RÖSTI NATURE**

**FROMAGES**  
PRÉSENCE : LAIT

**PÂTISSERIE**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT



À LA DÉCOUVERTE DES FRUITS  
ET DES LÉGUMES DE L'ÉTÉ

# 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.