

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 20 AU 26 JUILLET 2026



Lundi

**SALADE
AUX TROIS
FROMAGES**
PRÉSENCE : LAIT,
MOUTARDE, SULFITES
TRACE : GLUTEN

**CUISSE DE
CANARD
CONFITE**
PRÉSENCE : GLUTEN

**POMMES DE
TERRE**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

MAÏS

**CÔTE
DE PORC**

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

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

CRÈME DESSERT
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Mercredi

**RILLETES DE
MAQUEREAU**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE

**CAKE AU
JAMBON
ET OLIVES**

**SALADE
COMPOSÉE**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Jeudi

**DUO DE
CONCOMBRE ET
COURGETTE
À LA FÊTA**
PRÉSENCE : LAIT,
MOUTARDE, SULFITES

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

POTATOES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Vendredi

**MACÉDOINE
DE LÉGUMES**

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

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Samedi

**SALADE DE
TOMATES**

**ESCALOPE
DE VEAU**

**POÊLÉE 
PAYSANNE
EXPRESS BIO**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**CHAUSSON
AUX POMMES**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SOJA, LAIT,
COQUE

Dimanche

**ROSETTE
CORNICHONS**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : ŒUFS, SOJA,
COQUE, SULFITES

**FILET DE
POULET SAUCE
BARBECUE**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**POMMES
DE TERRE
RISSOLÉES**

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.