

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 10 AU 16 AOÛT 2026



Lundi

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

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

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

MELON

**CROQUE
FROMAGE**

**HARICOTS
BEURRE**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**CRÈME AUX
ŒUFS**
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN

Mercredi

**CHAMPIGNONS
FINES HERBES**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

**PILON
DE POULET**

POTATOES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Jeudi

**CONCOMBRE
AU FROMAGE
BLANC**
PRÉSENCE : LAIT

**HACHÉ
DE PORC**

**BRUNOISE
DUO DE
COURGETTES**
PRÉSENCE : CÉLERI

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**MOUSSE
FRAMBOISE**
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

**MACÉDOINE
DE LÉGUMES**

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

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

BEIGNET
PRÉSENCE : ŒUFS,
ARACHIDE, SOJA, LAIT,
COQUE, SÉSAME
TRACE : SULFITES

Samedi

**CROQUANT DE
CURÉ NANTAIS
AUX POMMES**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**NOIX
DE JAMBON DE
PORC MARINÉE
AU MIEL ET À
L'ORANGE**
PRÉSENCE : MOUTARDE

POM'PIN
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

GÂTEAU
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Dimanche

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

**RÔTI
DE VEAU**

CAROTTES
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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.