

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 17 AU 23 AOÛT 2026



Lundi

**FRISÉE AU MAÏS
ET À LA
TOMATE**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**RÔTI DE PORC
AUX PRUNEAUX**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,
SULFITES

**POMMES DE
TERRE**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mardi

**SALADE
DE PÂTES
AU PESTO
ROUGE
ET FROMAGE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
COQUE

**NUGGETS DE
POULET**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, SOJA,
LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SÉSAME,
SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

**HARICOTS
VERTS**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mercredi

**SALADE
DE TOMATES**

**LASAGNES AUX
LÉGUMES**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ŒUFS AU LAIT
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Jeudi

**CHOU-FLEUR
VINAIGRETTE
OU MOUTARDE**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**POULET
BASQUAISE**
PRÉSENCE : SULFITES

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Vendredi

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

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

**POÊLÉE DE
LENTILLES
CUISINÉES AUX
LÉGUMES**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**LIÉGEOIS AUX
FRUITS**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Samedi

GASPACHO

**STEAK
DE VOLAILLE**

COQUILLETES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

PASTÈQUE

Dimanche

**MINI
EMPANADA
BOEUF TEX MEX**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE,
SÉSAME, MOLLUSQUES

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

**POMME RÖSTI
NATURE**

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.