

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026



Lundi

**SALADE DE
TOMATES**

**CROQUE
BOLOGNAISE**

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FLAMBY

Mardi

**TABOULÉ A
L'EMMENTAL**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**GALETTE DE
QUINOA ET
BOULGOUR AUX
PETITS
LÉGUMES CUIITS**
PRÉSENCE : GLUTEN

**POÊLÉE DEL SOL
AUX LÉGUMES
GRILLÉS**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ŒUFS AU LAIT
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Mercredi

RADIS

**SAUTÉ
D'AGNEAU**
PRÉSENCE : GLUTEN

**SEMOULE
COUSCOUS**
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Jeudi

**SALADE DE
POMMES DE
TERRE AU THON**
PRÉSENCE : ŒUFS,
POISSON, MOUTARDE

**TRAVERS DE
PORC**

**RATATOUILLE
CUISINÉE** 
EXPRESS BIO

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Vendredi

PASTÈQUE

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

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

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

Samedi

**SALADE
DE HARICOTS
VERTS PERSIL
TOMATE CERISE**
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

BOEUF

CAROTTES
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Dimanche

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

POULET RÔTI

**POMMES
DE TERRE
GRENAILLES**
PRÉSENCE : LAIT

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.