

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026



Lundi



CAROTTES
RÂPÉES/MAÏS

ESCALOPE
DE POULET

POMME
LA SMILE
TRACE : GLUTEN, LAIT

MIMOLETTE
PRÉSENCE : LAIT

DONUT
HALLOWEEN
PRÉSENCE : GLUTEN, SOJA, LAIT
TRACE : OEUFS, COQUE



Mardi

POIREAUX
EN SALADE

BOEUF

GRATIN 
DAUPHINOIS
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS
DE SAISON

Mercredi

TABOULÉ À
L'ORIENTALE
PRÉSENCE : GLUTEN

RÔTI
DE DINDE

PURÉE DE
POTIRON ET
CAROTTES 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

CRÈME DESSERT
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Jeudi

RILLETES DE
MAQUEREAU
PRÉSENCE : GLUTEN, OEUFS,
LAIT
TRACE : SOJA, COQUE

CORDON BLEU
PRÉSENCE : GLUTEN, OEUFS,
ARACHIDE, SOJA, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, COQUE, CELERI,
MOUTARDE, SESAME,
SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

PETITS POIS
ET CAROTTES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS
DE SAISON

Vendredi

CHOU AUX NOIX
PRÉSENCE : COQUE

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

POÊLÉE
CAMARGUAISE
RIZ ET
LÉGUMES CUITS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

POMME AU
FOUR

Samedi

BETTERAVES
VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

CÔTE DE PORC

LENTILLES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS
DE SAISON

Dimanche

PIÉMONTAISE

SAUTÉ DE VEAU
CATALAN 
PRÉSENCE : GLUTEN,
SULFITES

FROMAGES
PRÉSENCE : LAIT

PÂTISSERIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
OEUFS, LAIT

Bon déjeuner !

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.
Où en-sommes-nous de notre transition alimentaire ? <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>

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@plumelieu-bieuzy.bzh

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.