

RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

Du 22 au 28 juillet 2024



Lundi

CÉLERI RÉMOULADE

Présence : œufs, céleri,
moutarde, sulfites

PAUPIETTE DE DINDE

BOULGOUR

Présence : gluten, lait

FROMAGE

Présence : lait

COMPOTE POMMES VANILLE

Trace : soja

Mardi

DUO DE CHOUX-FLEURS HARICOTS VINAIGRETTE

Présence : moutarde,
sulfites

LASAGNE DE BŒUF /SALADE VERTE

Présence : gluten, œufs,
lait

Trace : céleri

FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

Mercredi

PÂTÉ DE FOIE

Présence : gluten, œufs,
lait

Trace : soja, coque, céleri,
moutarde

POISSON PANÉ

Présence : gluten, œufs,
poisson, arachide, soja,
lait

Trace : crustacés, coque,
céleri, moutarde, sésame,
sulfites, lupin, mollusques

GRATIN DE PÂTES

Présence : gluten, lait

FROMAGE

Présence : lait

COMPOTE DE PÊCHES

Jeudi

CAROTTES RÂPÉES À LA FÊTA

Présence : lait, moutarde,
sulfites

SAUTÉ DE PORC

Présence : gluten

COURGETTE AU CUMIN

Présence : lait

FROMAGE

Présence : lait

CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Présence : lait

Trace : gluten, soja

Vendredi

SALADE FERMIÈRE

FILET DE POISSON SAUCE AUX 2 OIGNONS

Présence : gluten,
poisson, lait, sulfites
Trace : crustacés, soja

RIZ

FROMAGE

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

Samedi

FRISÉE AU JAMBON CRU

Présence : gluten, œufs,
lait, moutarde, sulfites
Trace : soja, coque, céleri

JOUE DE BŒUF

Présence : gluten

POÊLÉE FORESTIÈRE

Présence : lait, coque

YAOURT AROMATISÉ

Présence : lait

POMME CAMEL BEURRE SALÉ

Présence : lait

Trace : gluten

Dimanche

TARTE AU BOUDIN NOIR ET AUX OIGNONS

Présence : gluten, œufs,
lait, moutarde

Trace : soja, coque, céleri

BOULETTE AGNEAU SAUCE MADÈRE

Présence : gluten, œufs,
soja, lait

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Présence : lait

Trace : gluten

FROMAGE

Présence : lait

GÂTEAUX DIVERS

Présence : lait, œufs,
gluten

Bon appétit !

Menu réalisé par une Diététicienne-Nutritionniste 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@plumelieu-bieuzy.bzh

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

