



# RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

Du 29 juillet au 04 août 2024



**Lundi**

**BETTERAVE  
CUBE EN SALADE**

Présence : moutarde,  
sulfites

**PILON DE  
POULET GRILLÉ**

**BLÉ À LA  
TOMATE ET AU  
BASILIC**

Présence : gluten

**FROMAGE**

Présence : lait

**FRUITS DE  
SAISON**

**Mardi**

**TOMATES  
VINAIGRETTE**

**CHIPOLATAS**

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

**TOMATES  
PROVENÇALES**

Présence : gluten  
Trace : œufs

**YAOURT NATURE  
AU LAIT DÈMI  
ÉCRÉMÉ**

Présence : lait

**COMPOTE DE  
POMMES**

**Mercredi**

**SALADE AUX  
TROIS  
FROMAGES**

**DAUBE DE BŒUF**

Présence : sulfites

**SEMOULE  
COUSCOUS**

Présence : gluten, lait

**FROMAGE**

Présence : lait

**FRUITS DE  
SAISON**

**Jeudi**

**DUO DE CHOUX  
AUX RAISINS**

Présence : lait  
Trace : gluten

**QUICHE AU  
FROMAGE**

Présence : gluten, œufs,  
arachide, lait  
Trace : coque, sulfites

**SALADE VERTE**

Présence : moutarde,  
sulfites

**FROMAGE BLANC  
1/2 ÉCRÉMÉ**

Présence : lait

**COMPOTE DE  
POMMES ET  
ABRICOTS**

**Vendredi**

**SALADE DE  
CRUDITÉS  
CONCOMBRE,  
POIVRONS,  
TOMATES, OLIVES**

Présence : moutarde,  
sulfites

**CABILLAUD  
SAUCE  
HOLLANDAISE**

Présence : gluten,  
poisson, lait

**COQUILLETES**

Présence : gluten, lait

**FROMAGE**

Présence : lait

**CRÈME BRULÉE**

Présence : œufs, lait  
Trace : gluten

**Samedi**

**TARTE AU  
CAMEMBERT**

Présence : gluten, œufs,  
lait  
Trace : soja

**FONDANT DE  
PORC AU CIDRE**

Présence : gluten

**ENDIVES  
BRAISÉES**

Présence : lait

**FROMAGE**

Présence : lait

**FRUITS DE  
SAISON**

**Dimanche**

**MOUSSE DE  
CANARD**

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

**VEAU MARENGO**

**POMMES DE  
TERRE  
SARLADAISES**

**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@plumeliau-bieuzy.bzh](mailto: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.

