



# RESTAURATION – MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

Du 16 au 22 septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p><b>CAROTTES RÂPÉES CITRONNÉES</b> Présence : moutarde, sulfites</p> <p><b>PAUPIETTE DE DINDE</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b> Présence : lait</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>COCKTAIL DE FRUITS</b></p>	<p><b>SALADE DE CRUDITÉS CONCOMBRES, POIVRONS, TOMATES, OLIVES</b> Présence : moutarde, sulfites</p> <p><b>FARFALLE BUTTERNUT ET RICOTTA</b> Présence : gluten, lait</p> <p><b>FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ</b> Présence : lait</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>SAUCISSON À L'AIL</b></p> <p><b>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX ÉCHALOTES</b> Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait</p> <p><b>PETITS POIS</b></p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>PASTÈQUE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE PORC</b> Présence : gluten</p> <p><b>CAROTTES AU CUMIN</b> Présence : lait</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>GÂTEAU</b> Présence : gluten, œufs, lait</p>	<p><b>SALADE VERTE ET DÉS DE BRIE</b> Présence : lait, moutarde, sulfites</p> <p><b>POISSON PANÉ</b> Présence : gluten, œufs, poisson, arachide, soja, lait Trace : crustacés, coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques</p> <p><b>PURÉE MAISON</b> Présence : lait</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>COMPOTE POMMES VANILLE</b> Trace : soja</p>	<p><b>SALADE NIÇOISE</b> Présence : œufs, poisson, moutarde, sulfites</p> <p><b>CARBONADE DE BŒUF</b> Trace : sulfites</p> <p><b>RATATOUILLE</b></p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>MOUSSE NOIX DE COCO</b> Présence : lait Trace : gluten</p>	<p><b>SALADE AU COMTÉ</b> Présence : gluten, lait, moutarde, sulfites</p> <p><b>FRICASSÉE D'AGNEAU</b> Présence : gluten, sulfites</p> <p><b>POMMES DUCHESSE</b> Présence : gluten, lait</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>GÂTEAUX DIVERS</b> Présence : lait, œufs, gluten</p>

**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

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

