



# RESTAURATION – MIDI

## EHPAD & FOYER DE VIE

### Du 09 au 15 décembre 2024



Lundi

#### BETTERAVES CRUES POMMES SURIMI

Présence : gluten,  
crustacés, poisson,  
moutarde, sulfites

#### ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME

#### PETITS POIS

#### FROMAGE

Présence : lait

#### FRUITS DE SAISON

Mardi

#### VELOUTÉ DE CAROTTES

Présence : lait  
Trace : gluten

#### FARFALLE BUTTERNUT ET RICOTTA

Présence : gluten, lait

#### FROMAGE

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

#### PURÉE MAISON

Présence : lait

#### FROMAGE

Présence : lait

#### COMPOTE DE POMMES ET ANANAS

Jeudi

#### NEMS POULET

#### GALETTE JAMBON FROMAGE

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

#### SALADE VERTE

Présence : moutarde,  
sulfites

#### FROMAGE

Présence : lait

#### GÂTEAU

Présence : gluten, œufs,  
lait

Vendredi

#### SALADE COLESLAW À L'ANGLAISE

Présence : moutarde,  
sulfites

#### COLIN SAUCE CITRON

Présence : gluten,  
poisson, lait  
Trace : crustacés

#### GRATIN DAUPHINOIS

Présence : lait  
Trace : gluten, sulfites

#### FROMAGE BLANC AROMATISÉ

Présence : lait

#### FRUITS DE SAISON

Samedi

#### DUO DE CHOUX AUX RAISINS

Présence : lait  
Trace : gluten

#### POT AU FEU

#### LÉGUMES DE POT AU FEU

#### FROMAGE

Présence : lait

#### SABAYON AUX POMMES

Présence : œufs, 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

#### POMMES DAUPHINE

Présence : gluten, œufs

#### 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](mailto: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.

