



# RESTAURATION – MIDI

## EHPAD & FOYER DE VIE

### Du 16 au 22 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p><b>CÉLERI VINAIGRETTE</b> Présence : céleri, moutarde, sulfites</p> <p><b>SAUTÉ DE DINDE AU CURRY</b> Présence : gluten</p> <p><b>BOULGOUR</b> Présence : gluten, lait</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>TABOULÉ D'HIVER</b> Présence : gluten, moutarde, sulfites</p> <p><b>QUICHE LORRAINE</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b> Présence : moutarde, sulfites</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>COMPOTE DE POMMES</b></p>	<p><b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b> Présence : lait Trace : gluten</p> <p><b>SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS</b> Présence : gluten</p> <p><b>HARICOTS BEURRE</b> Présence : lait</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>GOUGÈRE AU FROMAGE</b> Présence : gluten, lait, œuf Trace : céleri, fruit à coque, moutarde</p> <p><b>FILET DE POULET SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS</b> Présence : lait Trace : gluten</p> <p><b>POM'PIN</b> Présence : gluten, œufs</p> <p><b>FROMAGE DE NOËL</b> Présence : lait</p> <p><b>SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS</b> Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait, coque, céleri, sésame</p>	<p><b>DUO DE CHOUX-FLEURS ET HARICOTS VINAIGRETTE</b> Présence : moutarde, sulfites</p> <p><b>POISSON BORDELAISE</b> Présence : gluten, poisson</p> <p><b>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</b> Présence : lait Trace : gluten</p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>TARTE AU CAMEMBERT</b> Présence : gluten, œufs, lait Trace : soja</p> <p><b>CÔTE DE PORC</b></p> <p><b>RATATOUILLE</b></p> <p><b>FROMAGE</b> Présence : lait</p> <p><b>COMPOTE DE PRUNEAUX</b></p>	<p><b>TERRINE DE CAMPAGNE</b></p> <p><b>PALERON DE VEAU AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS</b></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@plumelieu-bieuzy.bzh

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

