

RESTAURATION – MIDI

EHPAD & FOYER DE VIE

Du 23 au 29 décembre 2024



Lundi

MACÉDOINE DE LÉGUMES

Présence : œufs, moutarde
Trace : céleri

RÔTI DE PORC

POÊLÉE DE LÉGUMES

Présence : lait

FROMAGE

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

Mardi

CAROTTES RÂPÉES AU MAÏS ET AU JAMBON

Présence : céleri, moutarde, sulfites

BOULETTE D'AGNEAU PIPERADE DE LÉGUMES ET SEMOULE

Présence : gluten, œufs, soja, lait

FROMAGE BLANC AROMATISÉ

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

Mercredi

CASSOLETTE DE ST JACQUES ET SA FONDUE DE POIREAUX

Présence : lait, mollusques

CIVET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR

Présence : gluten, lait, sulfites

POMMES DE TERRE FESTIVES ET FAGOTS AUX 3 LÉGUMES

Présence : gluten, œufs, lait

FROMAGE

Présence : lait

BÛCHE DE NOËL MAISON

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

Jeudi

MAQUEREAUX À LA MOÛTARDE ET AUX ÉPICES

Présence : poisson, lait, moutarde, sulfites
Trace : gluten

PAUPIETTE DE DINDE

COQUILLETES

Présence : gluten, lait

FROMAGE

Présence : lait

COCKTAIL DE FRUITS

Vendredi

SALADE CŒUR DE PALMIER DE MAÏS SALADE VERTE

Présence : moutarde, sulfites

FILET DE POISSON CRÈME DE POIVRONS VERTS

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

FONDUE DE POIREAUX

Présence : lait
Trace : gluten

FROMAGE

Présence : lait

COMPOTE POMMES ET POIRES

Samedi

POMMES DE TERRE ŒUF DUR PERSIL FRAIS

Présence : œufs, moutarde, sulfites

CARBONNADE FLAMANDE

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

HARICOTS VERTS, PERSILLÉS

Présence : lait

YAOURT NATURE AU LAIT DÈMI ÉCRÈME

Présence : lait

FRUITS DE SAISON

Dimanche

MOUSSE DE CANARD

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

PALETTE DE PORC À LA DIABLE

PURÉE MAISON

Présence : lait

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

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

