



# 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.

