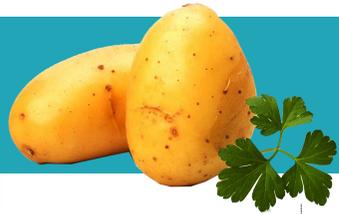


RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 20 AU 26 JANVIER 2025



Lundi

**CAROTTES
RÂPÉES AU
MAÏS ET AU
JAMBON**
PRÉSENCE : CÉLERI,
MOUTARDE, SULFITES

**FILET DE
POULET SAUCE
BARBECUE**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

BOULGOUR
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
POMMES
BANANES**

Mardi

**VELOUTÉ DE
POTIMARRON
AU BASILIC**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**GALETTES
SAUCISSE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA,
COQUE

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mercredi

PÂTÉ DE FOIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

**RÔTI DE VEAU
AU JUS**
PRÉSENCE : GLUTEN

**ECRASÉ DE
POMMES DE
TERRE**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**POIRES AU
SIROP**

Jeudi

**SALADE VERTE
AU THON**
PRÉSENCE : POISSON,
MOUTARDE, SULFITES

SAUTÉ DE PORC
PRÉSENCE : GLUTEN

**HARICOTS
BEURRE**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Vendredi

**MACÉDOINE DE
LÉGUMES**
PRÉSENCE : ŒUFS,
MOUTARDE
TRACE : CÉLERI

**COLIN SAUCE
CITRON**
PRÉSENCE : GLUTEN,
POISSON, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS

**BLÉ À LA
TOMATE ET AU
BASILIC**
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE DE
POMMES**

Samedi

**FRISÉE AU
JAMBON CRU**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT, MOUTARDE,
SULFITES
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI

POT AU FEU

**LÉGUMES DE
POT AU FEU**

**YAOURT
NATURE AU LAIT
DEMI ÉCRÉMÉ**
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Dimanche

**TARTE AU
BOUDIN NOIR ET
AUX OIGNONS**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT, MOUTARDE
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI

**CARBONADE
D'AGNEAU**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ARACHIDE, CÉLERI
TRACE : SULFITES

**GALETTE DE
POMMES DE
TERRE**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

PÂTISSERIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Bon déjeuner !

Menu réalisé par une diététicienne 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.