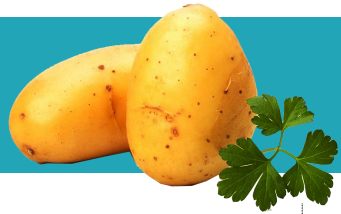


RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE DU 24 FÉVRIER AU 02 MARS 2025



Lundi

MACÉDOINE DE LÉGUMES

PRÉSENCE : ŒUFS, MOUTARDE
TRACE : CÉLÉRI

CHILI DE LÉGUMES

TRACE : SULFITES

RIZ

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE

PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

TAJINE DE LÉGUMES ET VOLAILLE AUX FRUITS SECS

PRÉSENCE : SULFITES
TRACE : GLUTEN

SEMOULE COUSCOUS

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FROMAGE BLANC AROMATISÉ

PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mercredi

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

PRÉSENCE : SULFITES

HACHÉ DE VEAU

GRATIN DE PANAIS POMMES DE TERRE

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : ŒUFS

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Jeudi

SALADE VERTE À LA FÊTA

PRÉSENCE : LAIT, MOUTARDE, SULFITES

CASSOULET

ILE FLOTTANTE

Vendredi

SALADE DE PÂTES

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT, MOUTARDE
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLÉRI, SULFITES

SAUMON GRILLÉ AU PAPRIKA

PRÉSENCE : POISSON, LAIT
TRACE : GLUTEN

FONDUE DE POIREAUX

FROMAGE

PRÉSENCE : LAIT

POMMES AU FOUR

Samedi

TARTE AU CAMEMBERT

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA

RÔTI DE DINDE

HARICOTS VERTS

PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AROMATISÉ

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Dimanche

SAUCISSON À L'AIL

BŒUF STROGANOV

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, SULFITES

PURÉE MAISON

PRÉSENCE : LAIT

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.