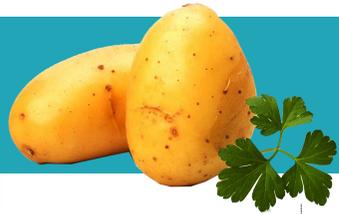


# RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 24 AU 30 MARS 2025



## Lundi

  
**SALADE  
CHAOURCIENNE**  
PRÉSENCE : GLUTEN  
TRACE : LAIT

**PAUPIETTE DE  
VEAU SAUCE  
TOMATES**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, ARACHIDE, SOJA,  
LAIT, SULFITES

**CAROTTES  
BRAISÉES**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE  
DE FRUITS  
DE SAISON**

## Mardi

  
**SALADE RIZ AU  
SURIMI**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
CRUSTACÉS, POISSON,  
MOUTARDE, SULFITES

**JAMBON GRILL**  
TRACE : GLUTEN, ŒUFS,  
SOJA, LAIT, COQUE,  
CÉLERI, MOUTARDE

**POÊLÉE  
CAMPAGNARDE  
PAYSAN  
BRETON**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FLAN VANILLE  
CARAMEL**  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

## Mercredi

**SARDINE AU  
BEURRE**  
PRÉSENCE : POISSON, LAIT

  
**EMINCÉ DE  
DINDE AU LAIT  
DE COCO**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**SEMOULE  
COUSCOUS**   
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

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

## Jeudi

  
**TABOULÉ DE  
CHOUX-FLEURS,  
SARRASIN,  
RAISINS SECS**  
PRÉSENCE : MOUTARDE,  
SULFITES  
TRACE : GLUTEN

**GALETTE  
BOULGHOUR  
POIS CHICHE  
EMMENTAL À  
L'ORIENTALE**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**POÊLÉE DE  
LÉGUMES**  
PRÉSENCE : LAIT

**FROMAGE  
BLANC 1/2  
ÉCRÉMÉ**  
PRÉSENCE : LAIT

**POMMES AU  
FOUR**

## Vendredi

**TERRINE AUX  
MOUSSES DE  
LÉGUMES**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, LAIT, CÉLERI

**FILET DE  
POISSON**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
POISSON, LAIT  
TRACE : CRUSTACÉS

  
**ÉCRASÉ DE  
PATATES  
DOUCES**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

## Samedi

  
**MÂCHE AUX  
AGRUMES ET  
AUX CREVETTES**  
PRÉSENCE : CRUSTACÉS,  
MOUTARDE, SULFITES

  
**BŒUF  
BOURGUIGNON**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ARACHIDE, LAIT, CÉLERI,  
SULFITES

**COQUILLETES**  
PRÉSENCE :  
GLUTEN, LAIT 

**YAOURT  
FERMIER**   
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

## Dimanche

  
**PIÉMONTAISE**  
  
**POULET RÔTI**

**POMMES  
DUCHESSÉ**  
PRÉSENCE : GLUTEN, 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.