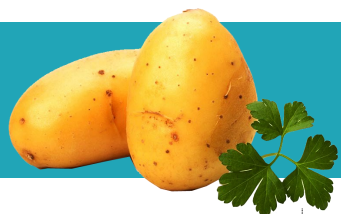


# RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

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 DUCHESSE**  
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.