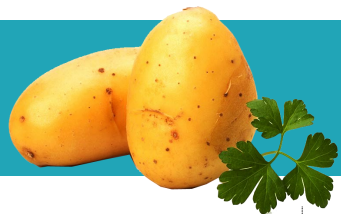


# RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 31 MARS AU 06 AVRIL 2025



## Lundi

**ŒUFS DURS  
MAYONNAISE**  
PRÉSENCE : ŒUFS,  
MOUTARDE

**DAUBE DE  
BŒUF AUX  
PRUNEAUX** ☰  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
SULFITES

**CAROTTES  
SAUTÉES À L'AIL** ☰  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : SULFITES

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

## Mardi

**SALADE DE  
MÂCHE** ☰  
**BETTERAVE  
ET CIBOULETTE**  
PRÉSENCE : LAIT,  
MOUTARDE, SULFITES  
TRACE : GLUTEN

**GRATIN DE  
CROZETS AUX  
LENTILLES  
VERTES  
ET PETITS POIS**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, LAIT

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

**COMPOTE  
DE FRUITS  
DE SAISON**

## Mercredi

**ASPERGES  
SAUCE  
FRAMBOISES  
ET CIBOULETTE**  
PRÉSENCE : LAIT, SULFITES  
TRACE : GLUTEN

**SAUTÉ DE DINDE  
AU CURRY** ☰  
PRÉSENCE : GLUTEN

**RIZ** 

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

## Jeudi

**SALADE  
D'ENDIVES À  
L'ANANAS ET  
POMMES** ☰  
PRÉSENCE : MOUTARDE,  
SULFITES

**STEAK HACHÉ  
FRAIS**

**POTATOES**

**ILE  
FLOTTANTE**

## Vendredi

**CÉLÉRI RÂPÉ** ☰  
**EMMENTAL ET  
RAISIN SEC**  
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT,  
CÉLÉRI, MOUTARDE

**POISSON  
CRÈME DE  
POIVRON  
ROUGE**  
PRÉSENCE : POISSON, LAIT,  
SULFITES  
TRACE : GLUTEN,  
CRUSTACÉS

**CÉRÉALES  
GOURMANDES**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**YAOURT AUX  
FRUITS AU LAIT  
DEMI ÉCRÉMÉ**  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

## Samedi

**CRÈME DE** ☰  
**PETITS POIS**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,  
CÉLÉRI, MOUTARDE,  
SULFITES  
TRACE : CRUSTACÉS,  
POISSON, ARACHIDE,  
SOJA, SÉSAME, LUPIN,  
MOLLUSQUES

**SAUTÉ DE VEAU  
AUX** ☰  
**POIREAUX ET  
CHAMPIGNONS**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,  
SULFITES

**COQUILLETES**   
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE  
SAISON**

## Dimanche

**PETIT CAKE** ☰  
**FETA, THYM ET  
RAISINS**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, LAIT

**DAUBE DE** ☰  
**DINDE**  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
SULFITES

**POÊLÉE**   
**PAYSANNE  
EXPRESS BIO**

**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.