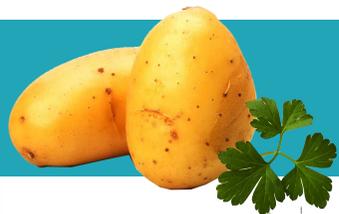


RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

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.