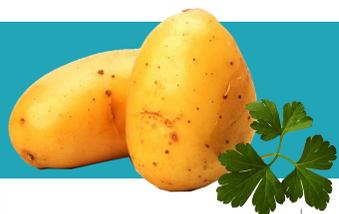


# RESTAURATION - MIDI

## EHPAD & FOYER DE VIE

DU 21 AU 27 AVRIL 2025



### Lundi

**TERRINE DE SAUMON FUMÉ**  
PRÉSENCE : POISSON

**MIGNONETTE DE POULET FARCE FORESTIÈRE**

**POMMES DUCHESSE**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**CLOCHE DE PÂQUES**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT  
TRACE : ARACHIDE, COQUE

### Mardi

**BETTERAVE  CUITE, MAÏS ET FÊTA À LA VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

**BOEUF  STROGANOV**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, SULFITES

**TAGLIATELLES**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

**YAOURT AROMATISÉ**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE SAISON**

### Mercredi

**POIREAUX VINAIGRETTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME**

**RIZ**

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT  
TRACE : COQUE

### Jeudi

**RILLETES DE CABILLAUD**  
PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

**ESCALOPE DE PORC GRILLÉE**

**POÊLÉE D'HARICOTS BEURRE**  
PRÉSENCE : LAIT

**YAOURT AROMATISÉ**  
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE SAISON**

### Vendredi

**FRISÉE AU MAÏS ET À LA  TOMATE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**HACHIS PARMENTIER AUX LENTILLES**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT  
TRACE : SOJA, CÉLERI, MOUTARDE

**SALADE VERTE**  
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

**FROMAGE**  
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE DE FRUITS DE SAISON**

### Samedi

**CROUSTILLANT DE LÉGUMES AU CURRY**  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES

**LAPIN SAUCE CHASSEUR **  
PRÉSENCE : GLUTEN

**CAROTTES BRAISÉES**

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

**FRUITS DE SAISON**

### Dimanche

**CRÊPE AU FROMAGE**  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, LAIT  
TRACE : CRUSTACÉS, POISSON, SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

**GIGOT D'AGNEAU**

**FLAGEOLETS**  
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.