

RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 09 AU 15 JUIN 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON ☞

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE DE BROCOLIS ☞

GRATIN AUX ÉPINARDS ET RICOTTA
PRÉSENCE : LAIT

RIZ

FLAMBY

Mardi

POTAGE DE SAISON ☞

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE DE POIREAUX ☞

BRANDADE DE POISSON

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON ☞

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

PAUPIETTE DE DINDE

POÊLÉE DE BLÉ AUX LÉGUMES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON ☞

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE DE LÉGUMES ☞

QUICHE LORRAINE ☞

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FRUITS DE SAISON

Vendredi

POTAGE DE SAISON ☞

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE AUX TROIS FROMAGES ☞

CUISSE DE LAPIN

CAROTTES VICHY
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON ☞

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE FRAICHEUR ☞

RÔTI DE BŒUF FROID

SALADE DE PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT, MOUTARDE
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, SULFITES

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON ☞

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE COMPOSÉE ☞

CROISSANT AU JAMBON

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

YAOURT NATURE AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

Bon repas !

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@plumeliau-bieuzy.bzh

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.