

RESTAURATION – SOIR EHPAD & FOYER DE VIE

DU 27 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

JAMBON GRILL

TRACE : GLUTEN, ŒUFS,
SOJA, LAIT, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

BUTTERNUT

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LASAGNES ÉPINARDS ET THON

PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, POISSON, LAIT
TRACE : SULFITES

YAOURT NATURE AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ

PRÉSENCE : LAIT

Mercredi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

HACHÉ DE VEAU

POMMES DE TERRE SAUTÉES

PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GALETTES SAUCISSE

PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA,
COQUE

CRÊPES À LA CONFITURE

PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LANGUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE

DUO CAROTTES POMMES DE TERRE

FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ

PRÉSENCE : LAIT

Samedi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ESCALOPE DE DINDE

CÉRÉALES GOURMANDES

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE BROCOLIS CAROTTES COMTÉ

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

SALADE VERTE

PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

RIZ AU LAIT

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.