

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

HARICOTS VERTS
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOUDIN NOIR
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

PURÉE DE CAROTTES POMMES DE TERRE

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FLAMBY

Jeudi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PÂTES BOLOGNAISE
PRÉSENCE : GLUTEN

COCKTAIL DE FRUITS

Vendredi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

HACHÉ DE PORC

CAROTTES BRAISÉES

FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

AIGUILLETES DE POULET

HARICOTS VERTS À LA TOMATES
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FILET DE POISSON
PRÉSENCE : POISSON

POTIMARRON AU FOUR
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

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.