

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROQUE MONSIEUR
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE
OU
CROISSANT AU JAMBON

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

POMME CARAMEL
BEURRE SALÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FILET DE POISSON
PRÉSENCE : POISSON

BUTTERNUT
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

STEAK DE VOLAILLE

POMMES DE TERRE RISSOLÉES

FLAMBY

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GALETTE JAMBON FROMAGE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

CRÊPES
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POÊLÉE DE RIZ  CANTONNAIS À LA DINDE
PRÉSENCE : CRUSTACÉS, ŒUFS, LAIT

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

YAOURT AUX FRUITS AU LAIT  DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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.