

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 19 AU 25 JANVIER 2026



Lundi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOULETTES
DE BŒUF

SEMOULE
COUSCOUS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FLAMBY

Mardi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GRATIN
BÉCHAMEL
CHOUX-FLEURS
ŒUFS DURS
JAMBON
POMMES
DE TERRE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT, CÉLERI

YAOURT AUX 
FRUITS AU LAIT
DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

Mercredi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE
DE SAISON
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ENDIVE AU
JAMBON
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,
CÉLERI

CRÈME DESSERT
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Vendredi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ÉMINCÉ DE
POULET

CHAMPIGNONS

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

POMME
AU FOUR

Samedi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CÔTE DE PORC

GRATIN DE
CHOUX-FLEURS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : SOJA

MADELEINE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Dimanche

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POT AU FEU

LÉGUMES DE
POT AU FEU

MOUSSE
FRAMBOISE
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.