

RESTAURATION - SOIR EHPAD & FOYER DE VIE

DU 19 AU 25 JANVIER 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
POTAGE DE  SAISON PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	POTAGE DE  SAISON PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	POTAGE DE  SAISON PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	POTAGE DE  SAISON PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	POTAGE DE  SAISON PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	POTAGE DE  SAISON PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	POTAGE DE SAISON PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN
BOULETTES DE BOEUF	GRATIN BÉCHAMEL CHOUX-FLEURS	QUICHE DE SAISON PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, LAIT TRACE : COQUE, SULFITES	ENDIVE AU JAMBON PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, CÉLERİ	ÉMINCÉ DE POULET CHAMPIGNONS	CÔTE DE PORC GRATIN DE CHOUX-FLEURS PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT TRACE : SOJA	POT AU FEU LÉGUMES DE POT AU FEU
SEMOULE COUSCOUS PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT	ŒUFS DURS JAMBON POMMES DE TERRE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT, CÉLERİ	SALADE VERTE PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES	CRÈME DESSERT PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN, SOJA	PÂTES POMME AU FOUR	MADELEINE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT	MOUSSE FRAMBOISE PRÉSENCE : LAIT
FLAMBY	YAOURT AUX FRUITS AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ PRÉSENCE : LAIT	COMPOTE DE 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.