

# RESTAURATION - MIDI EHPAD & FOYER DE VIE

DU 19 AU 25 JANVIER 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
TARTE POIREAUX EN BANDE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT	SALADE GOURMANDE	BETTERAVE ET MAÏS VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS FINES HERBES PRÉSENCE : LAIT TRACE : GLUTEN	SALADE VERTE À LA FÉTA PRÉSENCE : LAIT, MOUTARDE, SULFITES	SALADE STRASBOURGOISE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, SOJA, LAIT TRACE : COQUE	CAKE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
FRICADELLE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS	LASAGNE CHÈVRE ÉPINARDS RICOTTA PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT	POULET BASQUAISE PRÉSENCE : SULFITES	PETIT SALÉ SAUCISSE LENTILLES	FILET DE POISSON PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT TRACE : CRUSTACÉS	MERGUEZ PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERİ, MOUTARDE	RÔTI DE DINDE
HARICOTS VERTS PRÉSENCE : LAIT	SALADE VERTE PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES	RIZ	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	BLÉ PRÉSENCE : GLUTEN	TOMATES PROVENÇALES PRÉSENCE : GLUTEN TRACE : ŒUFS	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT
FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	COCKTAIL DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT PRÉSENCE : GLUTEN ŒUFS, LAIT, COQUE	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	FROMAGE PRÉSENCE : LAIT	PÂTISSERIE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT TRACE : GLUTEN, SOJA			COMPOTE DE FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	

Bon déjeuner !

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](mailto: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.