

RESTAURATION – MIDI

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 19 AU 25 JANVIER 2026



Lundi

**TARTE
POIREAUX
EN BANDE**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

FRICADELLE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

**HARICOTS
VERTS**
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Mardi

**SALADE
GOURMANDE**

**LASAGNE
CHÈVRE
ÉPINARDS
RICOTTA**
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

**SALADE
VERTE**
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

ILE FLOTTANTE
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Mercredi

**BETTERAVE
ET MAÏS
VINAIGRETTE**

**POULET
BASQUAISE**
PRÉSENCE : SULFITES

RIZ

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COCKTAIL DE
FRUITS**

Jeudi

**CHAMPIGNONS
FINES HERBES**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

**PETIT SALÉ
SAUCISSE
LENTILLES**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**BEIGNET AU
CHOCOLAT**
PRÉSENCE : GLUTEN
ŒUFS, LAIT, COQUE

Vendredi

**SALADE VERTE
À LA FÊTA**
PRÉSENCE : LAIT,
MOUTARDE, SULFITES

**FILET
DE POISSON**
PRÉSENCE : GLUTEN,
POISSON, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Samedi

**SALADE
STRASBOURGEOISE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, SOJA, LAIT
TRACE : COQUE

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

**TOMATES
PROVENÇALES**
PRÉSENCE : GLUTEN
TRACE : ŒUFS

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

**FRUITS DE
SAISON**

Dimanche

CAKE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

RÔTI DE DINDE

**POMME RÖSTI
NATURE**

FROMAGE
PRÉSENCE : LAIT

PÂTISSERIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.