

RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 13 AU 19 AVRIL 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

TUNER DE MERLAN FAÇON FISH AND CHIPS
PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON

POMMES DE TERRE SAUTÉES
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOULETTES DE BŒUF

PURÉE DE LÉGUMES
PRÉSENCE : CÉLERI

FRUITS AU SIROP

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

RATATOUILLE CUISINÉE EXPRESS BIO 

FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GALETTES SAUCISSE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA, COQUE

CRÊPE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOUCHÉE À LA REINE
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : ŒUFS, ARACHIDE, SOJA, COQUE, SÉSAME, LUPIN

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

RIZ AU LAIT
PRÉSENCE : LAIT

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LAPIN

POMMES DE TERRE

PAIN PERDU MAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LANGUE DE BŒUF
PRÉSENCE : GLUTEN, SOJA, CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES

COQUILLETTES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

CRÈME ANGLAISE
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

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.