

RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 1^{er} AU 7 JUIN 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOUDIN NOIR
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

PURÉE DE LÉGUMES

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CASSOULET

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

COURGETTE FARCIE

RIZ

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GALETTE JAMBON FROMAGE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

CRÊPE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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

CAROTTES
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PAIN PERDU MAISON
PRÉSENCE : GLUTEN

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PANIER FEUILLETÉ AU POULET ET LÉGUMES DU SOLEIL
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROQUE MONSIEUR
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ
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@plumelieu-bieuzy.bzh

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