

RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 8 AU 14 JUIN 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

RATATOUILLE
CUISINÉE 
EXPRESS BIO

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

COURGETTE FARCIE

POÊLÉE DE LÉGUMES
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AUX FRUITS AU LAIT
DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POISSON PANÉ
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, POISSON, ARACHIDE, SOJA, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

FONDUE DE POIREAUX

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

HACHIS PARMENTIER
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, SULFITES
TRACE : ŒUFS, SOJA

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FRUITS AU SIROP

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PALETTE DE PORC À LA DIABLE

CAROTTES BRAISÉES

LIÉGEOIS AUX FRUITS
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE POIVRONS / CHORIZO
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS, POISSON, SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

SALADE COMPOSÉE

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.bz

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