

# RESTAURATION - SOIR

## EHPAD & FOYER DE VIE

DU 15 AU 21 JUIN 2026



### Lundi

POTAGE DE ☺  
SAISON  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

ŒUFS DURS  
FLORENTINE  
PRÉSENCE : GLUTEN,  
ŒUFS, LAIT

RIZ AU LAIT  
PRÉSENCE : LAIT

### Mardi

POTAGE DE ☺  
SAISON  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

BRANDADE DE  
POISSON

SALADE VERTE  
PRÉSENCE : MOUTARDE,  
SULFITES

FRUITS DE  
SAISON

### Mercredi

POTAGE DE ☺  
SAISON  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

CROISSANT  
AU JAMBON

SALADE VERTE  
PRÉSENCE : MOUTARDE,  
SULFITES

COMPOTE  
DE FRUITS  
DE SAISON

### Jeudi

POTAGE DE ☺  
SAISON  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

PÂTES  
BOLOGNAISES

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

### Vendredi

POTAGE DE ☺  
SAISON  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

ESCALOPE DE  
DINDE

COURGETTES  
SAUTÉES  
PRÉSENCE : LAIT

SEMOULE  
AU LAIT  
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

### Samedi

POTAGE DE ☺  
SAISON  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

NEMS POULET  
PRÉSENCE : ARACHIDE,  
SOJA, LAIT, CÉLERI,  
MOUTARDE, SÉSAME,  
MOLLUSQUES  
TRACE : SULFITES, LUPIN

RIZ CANTONNAIS  
PRÉSENCE : CRUSTACÉS,  
ŒUFS, LAIT, CÉLERI

LITCHIS  
AU SIROP

### Dimanche

POTAGE DE ☺  
SAISON  
PRÉSENCE : LAIT  
TRACE : GLUTEN

QUENELLE DE  
VOLAILLE À LA  
LYONNAISE  
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

POÊLÉE   
PAYSANNE  
EXPRESS BIO

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

# 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.bz

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