



RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 6 AU 12 JUILLET 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUCISSE

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

JAMBON GRILL
TRACE : GLUTEN, ŒUFS,
SOJA, LAIT, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

SALADE COMPOSÉE

FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROISSON CHAMPIGNONS
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SÉSAME,
MOLLUSQUES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

MOUSSE CITRON
PRÉSENCE : LAIT

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

STEAK DE VOLAILLE

GNOCCHI À LA BETTERAVE
PRÉSENCE : GLUTEN
TRACE : SOJA, MOUTARDE

FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

SALADE DE POMMES DE TERRE
PRÉSENCE : ŒUFS,
POISSON, MOUTARDE

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

STEAK HACHÉ

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FROMAGE BLANC ENTIER
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@plumeliau-bieuzy.bzh

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