

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 20 AU 26 JUILLET 2026



Lundi

POTAGE
MAISON

HACHÉ DE
THON À LA
PROVENÇALE
PRÉSENCE : ŒUFS,
POISSON

BLÉ

BEIGNET
PRÉSENCE : ŒUFS,
ARACHIDE, SOJA, LAIT,
COQUE, SÉSAME
TRACE : SULFITES

Mardi

POTAGE
MAISON

BLANQUETTE DE
POISSON AUX
LÉGUMES

FRUITS
AU SIROP

Mercredi

POTAGE
MAISON

AIGUILLETES
DE POULET

LENTILLES

MOUSSE
FRAMBOISE
PRÉSENCE : LAIT

Jeudi

POTAGE
MAISON

FLAN DE
LÉGUMES
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FRUITS DE
SAISON

Vendredi

POTAGE
MAISON

HACHÉ
DE PORC

FLAGEOLETS
PRÉSENCE : LAIT

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Samedi

POTAGE
MAISON

PÂTES
CARBONARA
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : SOJA

FRUITS DE
SAISON

Dimanche

POTAGE
MAISON

RÔTI
DE BŒUF

SALADE
COMPOSÉE

YAOURT AUX
FRUITS AU LAIT
ENTIER
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@plumeliau-bieuzy.bzh

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