

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 27 JUILLET AU 2 AOÛT 2026



Lundi

POTAGE
MAISON

CREVETTES
SAUTÉES

POÊLÉE DE
NOUILLES
ASIATIQUES
PRÉSENCE : GLUTEN,
MOUTARDE, SULFITES

CHAUSSON AUX
POMMES
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS
TRACE : SOJA, LAIT,
COQUE

Mardi

POTAGE
MAISON

RISOTTO PETITS
POIS CHORIZO
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

FRUITS DE
SAISON

Mercredi

POTAGE
MAISON

SAUCISSE

POIVRONS
GRILLÉS

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Jeudi

POTAGE
MAISON

TOMATE FARCIE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE,
LAIT, CÉLERI
TRACE : SOJA, COQUE,
MOUTARDE

BOULGOUR
PRÉSENCE : GLUTEN

PANNA COTTA
AUX FRUITS
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : SOJA

Vendredi

POTAGE
MAISON

CUISSE
DE LAPIN

POM'PIN
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

COCKTAIL
DE FRUITS

Samedi

POTAGE
MAISON

MOUSSAKA
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

YAOURT
NATURE AU LAIT
ENTIER
PRÉSENCE : LAIT

Dimanche

POTAGE
MAISON

PALETTE DE
PORC À LA
DIABLE

CAROTTES
BRAISÉES

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.bzh

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