

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 3 AU 9 AOÛT 2026



Lundi

POTAGE 
MAISON

PIZZA 
MAISON
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,
CÉLERI

FRUITS
AU SIROP

Mardi

POTAGE 
MAISON

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

RIZ

FRUITS DE
SAISON

Mercredi

POTAGE 
MAISON

BLANC
DE POULET

BROCOLIS
SAUCE
TOMATES
ET BASILIC

FLAMBY

Jeudi

POTAGE 
MAISON

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

SALADE
COMPOSÉE

FRUITS DE
SAISON

Vendredi

POTAGE 
MAISON

BOUDIN NOIR
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

PURÉE
DE LÉGUMES
PRÉSENCE : CÉLERI

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Samedi

POTAGE 
MAISON

CROQUE
MONSIEUR
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

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.