

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 10 AU 16 AOÛT 2026



Lundi

POTAGE 
MAISON

RIZ 
CANTONNAIS
PRÉSENCE : CRUSTACÉS,
OEUF, LAIT, CÉLERI

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Mardi

POTAGE 
MAISON

QUICHE THON /
TOMATES / 
MOZZARELLA
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUF,
POISSON, ARACHIDE, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS, SOJA,
COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE, SÉSAME,
SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FRUITS DE
SAISON

Mercredi

POTAGE 
MAISON

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

RATATOUILLE
CUISINÉE 
EXPRESS BIO

FROMAGE
BLANC AUX
FRUITS ROUGES
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA

Jeudi

POTAGE 
MAISON

PANIER
FEUILLETÉ AU
POULET
ET LÉGUMES
DU SOLEIL
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUF, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

PETIT SUISSE
AROMATISÉ
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

POTAGE 
MAISON

JAMBON
BLANC
PRÉSENCE : LAIT, CÉLERI

SORRISI
RICOTTA
ÉPINARD
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUF, LAIT

COCKTAIL
DE FRUITS

Samedi

POTAGE 
MAISON

BOULETTES
DE BŒUF

SEMOULE
COUSCOUS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

YAOURT
NATURE AU LAIT
ENTIER
PRÉSENCE : LAIT

Dimanche

POTAGE 
MAISON

ASSIETTE DE
CHARCUTERIE

SALADE
COMPOSÉE

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.