

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 17 AU 23 AOÛT 2026



Lundi

POTAGE 
MAISON

HACHÉ DE
THON À LA
PROVENÇALE
PRÉSENCE : ŒUFS,
POISSON

POÊLÉE DE
NOUILLES
ASIATIQUES
PRÉSENCE : GLUTEN,
MOUTARDE, SULFITES

FRUITS DE
SAISON

Mardi

POTAGE 
MAISON

MUSEAU
VINAIGRETTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES
TRACE : CÉLERI

ASPERGES
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

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

Mercredi

POTAGE 
MAISON

ŒUFS DURS
PRÉSENCE : ŒUFS

SALADE
COMPOSÉE

FRUITS DE
SAISON

Jeudi

POTAGE 
MAISON

GALETTE
SAUCISSE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA,
COQUE

CRÊPE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE 
MAISON

RAVIOLIS
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

PETIT SUISSE
PRÉSENCE : LAIT

Samedi

POTAGE 
MAISON

RÔTI DE DINDE
SAUCE BOURSIN
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POMMES
DE TERRE

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Dimanche

POTAGE 
MAISON

HACHÉ
DE PORC

POÊLÉE
DE LÉGUMES
PRÉSENCE : LAIT

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, 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.