

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 31 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2026



Lundi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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

POIVRONS
GRILLÉS

YAOURT AUX
FRUITS AU LAIT
DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Mardi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BRANDADE
DE POISSON

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FRUITS
AU SIROP

Mercredi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FLAMMEKUECHE
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FRUITS DE
SAISON

Jeudi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

RATATOUILLE
CUISINÉE 
EXPRESS BIO

RIZ AU LAIT
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOUDIN

PURÉE

FRUITS DE
SAISON

Samedi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUTÉ DE DINDE
AU CURRY
PRÉSENCE : GLUTEN

BOULGOUR
PRÉSENCE : GLUTEN

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

STEAK HACHÉ

HARICOTS
BEURRE
PRÉSENCE : LAIT

FROMAGE
BLANC ET
CONFITURE DE
FRAISES
PRÉSENCE : 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.