

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026



Lundi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POISSON
BORDELAISE
PRÉSENCE : GLUTEN,
POISSON

POÊLÉE
ASIATIQUE
EXPRESS
PRÉSENCE : SOJA

FRUITS DE
SAISON

Mardi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE
COURGETTES
CHÈVRE
LARDONS
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

CRÈME DESSERT
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Mercredi

POTAGE DE
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

EMINCÉ DE
DINDE AU LAIT
DE COCO
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

COQUILLETES
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

PETIT SUISSE
AROMATISÉ
PRÉSENCE : LAIT

Jeudi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GALETTE
JAMBON
FROMAGE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : ARACHIDE, SOJA,
COQUE, CÉLERI,
MOUTARDE

CRÊPE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

HACHÉ
DE PORC

PETITS POIS
À LA FRANÇAISE

FRUITS DE
SAISON

Samedi

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUCISSE
FUMÉE

PURÉE DE
LÉGUMES
PRÉSENCE : CÉLERI

COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE 
SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUTÉ
DE VEAU

RIZ

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.