

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

**GRATIN BÉCHAMEL
CHOUX-FLEURS
ŒUFS DURS
JAMBON
POMMES
DE TERRE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT, CÉLERI

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**YAOURT
NATURE AU LAIT
ENTIER**
PRÉSENCE : LAIT

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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

**PURÉE DE
CAROTTES
POMMES
DE TERRE**

**COMPOTE
DE FRUITS
DE SAISON**

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FLAMBY

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

**PARMENTIER
DE LÉGUMES**
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,
MOUTARDE
TRACE : CRUSTACÉS,
ŒUFS, POISSON, SOJA,
CÉLERI, SÉSAME,
MOLLUSQUES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

**MOUSSE
FRAMBOISES**
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

**RÔTI DE
DINDE**

**POMMES
DE TERRE**

**FRUITS DE
SAISON**

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUCISSE

LENTILLES

**LIÉGEOIS
AUX FRUITS**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

**ASSIETTE DE
CHARCUTERIE**

**SALADE
COMPOSÉE**

**SEMOULE
AU LAIT**
PRÉSENCE : GLUTEN, 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.bz

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.