

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUCISSE DE STRASBOURG
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, SOJA, LAIT
TRACE : COQUE

RATATOUILLE 

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POISSON BORDELAISE
PRÉSENCE : GLUTEN,
POISSON

RIZ

YAOURT NATURE AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ
PRÉSENCE : LAIT

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOULETTES DE BŒUF

PÂTES
PRÉSENCE : GLUTEN

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE
PRÉSENCE : ŒUFS

POMMES DE TERRE

SALADE DE FRUITS FRAIS

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

TRIPES À LA MODE DE CAEN

CHOUX-FLEURS
PRÉSENCE : LAIT

ENTREMET
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

RÔTI DE DINDE SAUCE BOURSIN
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BLÉ
PRÉSENCE : GLUTEN

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE OIGNONS LARDONS GRUYÈRE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : CRUSTACÉS,
POISSON, SOJA, COQUE,
CÉLERI, MOUTARDE,
SÉSAME, SULFITES, LUPIN,
MOLLUSQUES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

FLAMBY

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.