

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 5 AU 11 OCTOBRE 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GRATIN DE BROCOLIS À LA PARISIENNE

PRESENCE : GLUTEN, LAIT, CELERI, MOUTARDE, SULFITES
TRACE : CRUSTACES, POISSON, ARACHIDE, SOJA, SESAME, LUPIN, MOLLUSQUES

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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

CAROTTES BRAISÉES

PANNA COTTA AUX FRUITS PRESENCE : LAIT TRACE : SOJA

Mercredi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROQUE MONSIEUR

PRESENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CELERI, MOUTARDE

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

HACHIS PARMENTIER PRESENCE : GLUTEN, LAIT, SULFITES TRACE : ŒUFS, SOJA

SALADE VERTE PRESENCE : MOUTARDE, SULFITES

CRÊPES À LA CONFITURE PRESENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PIZZA MAISON

PRESENCE : GLUTEN, LAIT, CELERI

FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

TRAVERS DE PORC

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PRESENCE : LAIT TRACE : GLUTEN

FRUITS AU SIROP

Dimanche

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BLANQUETTE DE POISSON AUX LÉGUMES

FRUITS DE SAISON

Bon déjeuner !

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.
Où en-sommes-nous de notre transition alimentaire ? <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>

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.