

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PAVÉ DE POISSON BLANC

MARAICHÈRE
PRESENCE : POISSON, LAIT, CELERI
TRACE : GLUTEN, OEUF, MOUTARDE

COURGETTES SAUTÉES

PRESENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE FROMAGE

PRESENCE : OEUFS, LAIT

PATATE DOUCE RÔTIE

TRACE : CELERI

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

MOUSSAKA

PRESENCE : GLUTEN, LAIT

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PIZZA MAISON

PRESENCE : GLUTEN, LAIT, CELERI

SALADE VERTE

PRESENCE : MOUTARDE, SULFITES

CRÈME DESSERT

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

Vendredi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

JAMBON BLANC

PRESENCE : CELERI

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

COCKTAIL DE FRUITS

Samedi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GIGOT D'AGNEAU

FLAGEOLETS

PRESENCE : LAIT

LIÉGEOIS

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Dimanche

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE POIREAUX COMTÉ

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

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.