

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 26 OCTOBRE AU 1^{er} NOVEMBRE 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ENDIVE AU JAMBON

PRESENCE : GLUTEN, LAIT, CELERI

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BRANDADE DE POISSON

SALADE VERTE

PRESENCE : MOUTARDE, SULFITES

YAOURT BRASSE

PRESENCE : LAIT

Mercredi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PÂTES BOLOGNAISE

PRESENCE : GLUTEN

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GRATIN BÉCHAMEL CHOU-FLEUR JAMBON

POMME DE TERRE
PRESENCE : GLUTEN, LAIT, CELERI

PAIN PERDU MAISON

Vendredi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LANGUE DE BOEUF SAUCE MADÈRE

POTIMARRON GRILLÉ

PRESENCE : LAIT

YAOURT AUX FRUITS AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Samedi

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

STEAK DE VOLAILLE

ÉPINARDS À LA CRÈME

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

TARTE AU THON ET HERBES DE PROVENCE

PRESENCE : GLUTEN, OEUF, POISSON, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

SALADE VERTE

PRESENCE : MOUTARDE, SULFITES

PETIT SUISSE

PRESENCE : LAIT

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.