

RESTAURATION – SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026



Lundi

POTAGE DE SAISON 

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE
PRESENCE : OEUF

CHAMPIGNONS

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON 

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROISSANT AU JAMBON

SALADE VERTE
PRESENCE : MOUTARDE, SULFITES

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON 

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE MAISON 
PRESENCE : GLUTEN, OEUF, LAIT

CRÈME AUX ŒUFS
PRESENCE : OEUF, LAIT
TRACE : GLUTEN

Jeudi

POTAGE DE SAISON 

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PALETTE DE PORC À LA DIABLE

HARICOTS VERTS
PRESENCE : LAIT

CRUMBLE POMMES ET BANANES
PRESENCE : GLUTEN, SOJA, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON 

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

HACHÉ DE PORC

PURÉE DE LÉGUMES
PRESENCE : CELERI

FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON 

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ESCALOPE DE DINDE

BROCOLI SAUCE TOMATES ET BASILIC

YAOURT AUX FRUITS AU LAIT DEMI ECREMÉ
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Dimanche

POTAGE DE SAISON 

PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GRATIN DE POISSON AUX PETITS LEGUMES
PRESENCE : GLUTEN, OEUF, POISSON, ARACHIDE, LAIT, CELERI

RIZ AU LAIT
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.