Pluméliau-Bieuzy

RESTAURATION – SOIR
EHPAD & FOYER DE VIE
DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026





Lundi

POTAGE DE SAISON
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROQUE MONSIEUR
PRESENCE : GLUTEN, OEUFS, LAIT
TRACE : SOJA, COQUE, CELERI, MOUTARDE

RATATOUILLE CUISINÉE EXPRESS BIO

YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
PRESENCE : LAIT

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CASSOULET

LIÉGEOIS AUX FRUITS
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE MAISON
PRESENCE : LAIT, ŒUF, GLUTEN

SALADE VERTE
PRESENCE : MOUTARDE, SULFITES

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CHORIZETTE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ENTREMET
PRESENCE : OEUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

AIGUILLETTES DE POULET

CHAMPIGNONS

FLANBY

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GIGOT D'AGNEAU

FLAGEOLETS
PRESENCE : LAIT

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FILET DE POISSON
PRESENCE : POISSON

GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE
PRESENCE : GLUTEN, LAIT

CRÈME DESSERT
PRESENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN, SOJA

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.