

RESTAURATION - SOIR EHPAD & FOYER DE VIE

DU 30 DÉCEMBRE 2024 AU 05 JANVIER 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

TARTE AU THON ET HERBES DE PROVENCE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, POISSON, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

PÊCHES AU SIROP

Mardi

VELOUTÉ CHAMPIGNONS CHÂTAIGNES
PRÉSENCE : LAIT, COQUE
TRACE : GLUTEN

FILET DE ST PIERRE SAUCE CHAMPAGNE
PRÉSENCE : GLUTEN, POISSON, LAIT

RIZ SAUVAGE
PRÉSENCE : LAIT

BAVAROIS À LA MANGUE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROISSANT AU JAMBON

SALADE VERTE FRISÉE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRONS
PRÉSENCE : LAIT

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
PRÉSENCE : ŒUFS

CHOUX-FLEURS
PRÉSENCE : LAIT

FRUITS DE SAISON

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PALETTE D'AGNEAU RÔTIE
TRACE : SULFITES

PETITS POIS
PRÉSENCE : LAIT

YAOURT AUX FRUITS AU LAIT ENTIER
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOULETTES DE BŒUF

GRATIN DE POTIMARRON
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : SOJA

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

WRAPS DE POULET

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FROMAGE BLANC AROMATISÉ
PRÉSENCE : LAIT

Bon repas !

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

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.