



RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

Du 16 au 22 décembre 2024



Lundi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

COLOMBO DE POISSON

Présence : gluten, poisson, lait
Trace : crustacés, soja

FONDUE DE POIREAUX

Présence : lait
Trace : gluten

YAOURT NATURE AU LAIT DEMI ÉCRÉMÉ

Présence : lait

Mardi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

RÔTI DE VEAU AU JUS

Présence : gluten

COQUILLETTES

Présence : gluten, lait

FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

FILET DE POULET

CRUMBLE DE COURGETTES

Présence : gluten, lait

ŒUFS AU LAIT

Présence : œufs, lait

Jeudi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

JAMBON GRILL

Trace : gluten, œufs, soja, lait, coque, céleri, moutarde

GALETTE DE POMMES DE TERRE

Présence : gluten, œufs

FRUITS DE SAISON

Vendredi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

FEUILLETÉ FORESTIER

Présence : gluten, œufs, arachide, lait
Trace : coque, sulfites

SALADE VERTE LAITUE

Présence : moutarde, sulfites

COMPOTE DE POIRES

Samedi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

DAUBE DE DINDE

Présence : gluten, sulfites

ENDIVES BRAISÉES

Présence : lait

FROMAGE BLANC AROMATISÉ

Présence : lait

Dimanche

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

PANIER FEUILLETÉ AU POULET ET LÉGUMES DU SOLEIL

Présence : gluten, œufs, arachide, lait
Trace : coque, sulfites

SALADE VERTE BATAVIA

Présence : moutarde, sulfites

FRUITS DE SAISON

Bon appétit !

Menu réalisé par une Diététicienne-Nutritionniste 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.

