



RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

Du 23 au 29 décembre 2024



Lundi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

COQ AU VIN

Présence : gluten, sulfites

CAROTTES BRAISÉES

FRUITS DE SAISON

Mardi

CRÈME DE COURGES AU FOIE GRAS

Présence : lait
Trace : gluten

PÂTÉ EN CROUTE AU VEAU ET À L'ARMAGNAC

Présence : gluten, œufs, soja, céleri

SALADE VERTE

Présence : moutarde, sulfites

VERRINE DE FRUITS EXOTIQUES ET SA CRÈME CHIBOUST

Présence : gluten, œufs, lait

Mercredi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

FEUILLETÉ FORESTIER

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

SALADE VERTE BATAVIA

Présence : moutarde, sulfites

YAOURT AROMATISÉ

Présence : lait

Jeudi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

SAUTÉ DE BŒUF PROVENÇALE

COURGETTES SAUTÉES AU THYM

Présence : lait

FROMAGE BLANC AU MIEL

Présence : lait

Vendredi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

VEAU MARENGO

LENTILLES

ENTREMET CAFÉ

Présence : œufs, lait

Samedi

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

RÔTI DE DINDE SAUCE BOURSIN

Présence : lait
Trace : gluten

BLÉ À LA TOMATE ET AU BASILIC

Présence : gluten

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON

Présence : lait
Trace : gluten

CROQUE MONSIEUR

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

SALADE VERTE FEUILLE DE CHÈNE

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.bz

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

