

RESTAURATION - SOIR EHPAD & FOYER DE VIE

DU 20 AU 26 JANVIER 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

**BOULETTE D'AGNEAU
PIPERADE DE LÉGUMES ET SEMOULE**
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, SOJA, LAIT

ABRICOTS AU SIROP

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ŒUFS DURS FLORENTINE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT

**YAOURT AUX FRUITS AU LAIT
DEMI ÉCRÉMÉ**
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE
PRÉSENCE : GLUTEN, SOJA,
CÉLERI, MOUTARDE,
SULFITES

CAROTTES BRAISÉES

FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LASAGNE BOLOGNAISE
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, SOJA, LAIT,
SULFITES

FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUCISSE

GRATIN DE POTIMARRON
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : SOJA

ENTREMET VANILLE
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

LAPIN SAUCE CHASSEUR
PRÉSENCE : GLUTEN

TORTIS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROISSANT AU JAMBON

SALADE VERTE FEUILLE DE CHÊNE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

YAOURT 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.