

RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 17 AU 23 FÉVRIER 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PÂTES CARBONARA
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : SOJA

SALADE VERTE BATAVIA
PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CAKE SAUMON CIBOULETTE SALADE VERTE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, POISSON, LAIT

PETIT SUISSE AROMATISÉ
PRÉSENCE : LAIT

Mercredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

DAUBE DE BŒUF AUX PRUNEAUX
PRÉSENCE : GLUTEN, SULFITES

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

LIÉGEOIS AUX FRUITS
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

Jeudi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE LORRAINE ET SALADE
PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, LAIT
TRACE : COQUE, SULFITES

YAOURT FERMIER
PRÉSENCE : LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CURRY DE PORC
PRÉSENCE : LAIT, SULFITES
TRACE : GLUTEN

HARICOTS VERTS
PRÉSENCE : LAIT

SEMOULE AU LAIT
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

Samedi

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FLAN DE LÉGUMES SALADE VERTE
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

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.