

RESTAURATION - SOIR

EHPAD & FOYER DE VIE

DU 24 AU 30 MARS 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ÉMINCÉ DE POULET

RIZ

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FLAN DE LÉGUMES 
PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT
TRACE : GLUTEN

GNOCCHIS
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT,
MOUTARDE, SULFITES

YAOURT FERMIER
PRÉSENCE : LAIT



Mercredi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GRATIN D'ŒUFS SAUCE BÉCHAMEL 
PRÉSENCE : GLUTEN,
ŒUFS, LAIT
TRACE : SOJA

CHOUX-FLEURS
PRÉSENCE : LAIT

RIZ AU LAIT
PRÉSENCE : LAIT

Jeudi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PANÉ BLÉ FROMAGE ET ÉPINARD
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : ŒUFS

SALADE VERTE LAITUE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

ILE FLOTTANTE

Vendredi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 
PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

POMMES DE TERRE

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PETIT SALÉ 

LENTILLES 

FRUITS DE SAISON

Dimanche

POTAGE DE SAISON 
PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

QUICHE DE LA MER 

SALADE VERTE
PRÉSENCE : MOUTARDE,
SULFITES

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

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@plumelieu-bieuzy.bzh

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