

RESTAURATION - SOIR EHPAD & FOYER DE VIE

DU 31 MARS AU 06 AVRIL 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

BOUCHÉE À LA REINE SALADE VERTE

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT
TRACE : ŒUFS, ARACHIDE,
SOJA, COQUE, SÉSAME,
LUPIN

YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER

PRÉSENCE : LAIT

Mardi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POÊLÉE QUINOA AUX LÉGUMES CUIITS

HARICOTS ROUGE CUISINÉS

FRUITS DE SAISON

Mercredi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CROQUE MONSIEUR PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT TRACE : SOJA, COQUE, CÉLERI, MOUTARDE

SALADE VERTE PRÉSENCE : MOUTARDE, SULFITES

POIRES AU FOUR PRÉSENCE : COQUE

Jeudi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ŒUFS DURS FLORENTINE PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

TORTIS PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

FRUITS DE SAISON

Vendredi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FILET DE POULET

LENTILLES

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Samedi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FLAN DE LÉGUMES PRÉSENCE : ŒUFS, LAIT TRACE : GLUTEN

FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ PRÉSENCE : LAIT

Dimanche

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

POISSON PANÉ FRIT PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, POISSON, ARACHIDE, LAIT, MOLLUSQUES

POÊLÉE MÉRIDIONALE PRÉSENCE : LAIT

RIZ AU LAIT 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@plumelieu-bieuzy.bzh

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