

RESTAURATION – SOIR EHPAD & FOYER DE VIE

DU 14 AU 20 AVRIL 2025



Lundi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CRÉPINETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT, SULFITES

POÊLÉE PAYSANNE EXPRESS BIO

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mardi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

ESCALOPE DE PORC

POÊLÉE DE BLÉ AUX LÉGUMES

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER

PRÉSENCE : LAIT

Mercredi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

OMELETTE

PRÉSENCE : ŒUFS

ÉPINARDS À LA CRÈME

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Jeudi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

GALETTE SAUCISSE

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

CRÊPES À LA CONFITURE

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Vendredi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

PAUPIETTE DE VEAU

PRÉSENCE : GLUTEN, ŒUFS, ARACHIDE, SOJA, LAIT, SULFITES

POIREAUX CHAMPIGNONS

SEMOULE AU LAIT

PRÉSENCE : GLUTEN, LAIT

Samedi

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

CASSOULET

POIRES AU FOUR

PRÉSENCE : COQUE

Dimanche

POTAGE DE SAISON

PRÉSENCE : LAIT
TRACE : GLUTEN

FILET DE MAQUEREAU

PRÉSENCE : POISSON, LAIT, MOUTARDE
TRACE : GLUTEN

RIZ

FROMAGE BLANC 1/2 ÉCRÉMÉ

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.