SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 30 Janvier au 10 Février 2023

Légumes et fruits crus | Féculents | Repas végétarien | Plats protidiques

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Betteraves rouges bio (j) Coucous végétarien (a) Fromage bio (g) Fruit	Potage maison Sauté de porc Gratin de brocolis et choux fleur (a,g) Purée de fruit bio	Pomelos Pizza maison Salade verte (j) Mousse au chocolat (g)	Endives et croutons (j) Riz à l'espagnole Flan au caramel (c,g)	Salade coleslaw (c,g) Haut de cuisse de poulet Frites (a) Fruit
Lundi 06	**Mardi 07**	**Mercredi 08**	**Jeudi 09**	**Vendredi 10**
Potage maison Saucisse Fermière Lentilles bio (a) Yaourt bio (g)	**NOUVEL AN CHINOIS** Samoussa de bœuf Emincé de porc au miel Nouilles chinoises Salade de fruit exotiques	Carottes râpées (j) Lasagne maison (g) Salade verte (j) Compote	Salade méxicaine Nuggets végétal Haricots vert bio Riz au lait (g)	Brandande de poisson Salade verte (j) Gâteau carottes canelle (c)

CES MENUS POURRONT (EXCEPTIONNELLEMENT) ETRE MODIFIES EN CAS DE DEFAILLANCE D'UN FOURNISSEUR OU SI DES IMPERATIFS DE SERVICE L'IMPOSENT.

Obligation d'information des Allergènes majeurs règlement UE n°1169/2011 : (a)gluten, (b)crustacés, (c)œufs, (d)Poissons, (e)arachide, (f)soja, (g) lait, (h)fruits à coques, (i)céleri, (j)moutarde, (k)graines de sésame , (l)Anhydrides sulfureux et sulfites),(m)lupin, (n)mollusques

L'origine des viandes est locale, régionale ou française. Label bleu,blanc,cœur selon l'approvisionnement

Les fruits et légumes ainsi que les produits AB sont en priorité locaux puis régionaux (conformément à la loi Egalim)

Les repas sont confectionnés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Dans la mesure du possible les plats et desserts sont faits maison,