SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 16 au 27 Janvier 2023

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

Légumes et fruits — Desserts lactés — Produits laitiers

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage Dahl de lentilles bio Semoule bio (a) Fruit	Betteraves rouges bio (j) Rougail saucisse Riz Entremet au chocolat (g)	Carottes râpées (j) Steak haché bio Pommes noisettes (a) Flan au caramel (c,g)	Crêpes Paupiette de veau Gratin de carottes et panais au lait de coco (g) Purée de fruit bio	Concombre (j) Omelette au fromage (g,c) Frites (a) Mousse au chocolat (g)
Lundi 23	**Mardi 24**	**Mercredi 25**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Potage (a) Filet de dinde Haricots verts bio Banane	Céleri mayonnaise (c) Sauté de porc Pâtes bio (a) Clémentines	Salade de pépinettes Cordon bleu (l,e,i,j,g) Petits pois carottes Tarte aux pommes maison	Salade verte (j) Gratin de pâtes bio aux champignons et à la tomate Yaourt bio (g)	Carottes râpées (j) Encornet à l'armoricaine (d) Riz Choux Chantilly (g)

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,