SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 13 au 24 Mars 202

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Potage maison Pâtes aux champignons et poireaux (a,g) Banane	Choux rouge et raisin (j) Colombo de porc Boulgour bio (a) Yaourt bio (g)	Feuilleté au fromage (c,g) Cordon bleu (c,l,,f,i) Petits pois carottes bio Compote	Carottes râpées (j) Paupiette de lapin Gratin pomme de terre et brocolis bio (c,g) Salade de fruit	Concombre (j) Encornet à l'armoricaine Riz Mousse au chocolat (g)
Lundi 20	**Mardi 21**	**Mercredi 22**	**Jeudi 23**	**Vendredi 24**
Betteraves rouges (j) Saucisse Lentilles bio (a) Purée de fruit	Potage maison Poulet basquaise Riz Fruit	Pamplemousse Pizza maison (a) Salade verte (j) Glace (g)	Salade méxicaine (j) Nuggets végétal (c,l,,f,i) Petits pois carottes bio Fromage blanc bio (g)	Salade coleslaw (c,g) Steak haché bio Frites 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,