SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 27 Février au 10 Mars 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Betteraves rouges bio (j) Curry de pois chiche aux légumes et coco Riz Fruit bio	Potage maison Carbonnade de bœuf Gratin de choux fleur et pommes de terre (a,g) Purée de fruit bio	Crêpes au fromage (c,g) Haut de cuisse poulet (g) Blé bio(a) Compote	Choux jambon comté (c,j) Sauté de poulet Purée bio (a,g) Yaourt bio (g)	Taboulé (e,a,l,i) Poisson du jour (d) Brocolis bio Far breton maison (c,g)
Lundi 06	**Mardi 07**	**Mercredi 08**	**Jeudi 09**	**Vendredi 10**
Feuilleté au fromage (c,g) Paupiette de veau Haricots verts bio Flan au caramel (c,g)	Betteraves rouges bio (j) Rougail saucisse Boulgour bio (a) Fruit	Carottes râpées bio (j) Pizza maison (a) Salade verte (j) Glace (g)	Gratin de pâtes champignons tomate et mozzarella Salade verte (j) Entremet au chocolat (g)	Céleri rémoulade (c) Jambon à l'os Frites Tarte aux pommes bio

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,