SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 10 au 21 Avril 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
LUNDI DE PÂQUES	Betteraves rouges bio (j) Rougail saucisse Riz Yaourt bio (g)	Pizza maison (g) Salade verte (j) Compote	Pâté de campagne Rôti de porc Gratin de pomme de terre et choux fleur (g) Salade de fruit	Carottes râpées (j) Poisson du jour Boulgour bio aux courgettes Far breton maison (c,g)
Lundi 17	**Mardi 18**	**Mercredi 19**	**Jeudi 20**	**Vendredi 21**
Feuilleté au fromage (c,g) Nuggets végétal Petits pois carottes bio Yaourt bio (g)	Betteraves rouges (j) Haut de cuisse de poulet Pâtes bio (a) Compote	Pâté de campagne Poisson (d) Riz Fruit	Tomate Sandwich jambon fromage Chips Compote	Concombre vinaigrette (j) Chipolatas Frites Glace (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,