SAINT-PIERRE QUIBERON

MENU DU 22 Mai au 02 Juin 2023

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

Légumes et fruits — Desserts lactés — Produits laitiers

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Betteraves rouges bio (j) Curry de pois chiche Semoule bio (a) Fruit	Concombre (j) Sauté de poulet Boulgour bio (a) Flan au caramel (c,g)	Tomate vinaigrette (j) Pizza maison Salade verte (j) Yaourt bio (g)	Céleri rémoulade © Boeuf bourguignon Pâtes bio (a) Tarte aux pommes	Melon Steak haché bio Frites (a) Glace (g)
Lundi 29	**Mardi 30**	**Mercredi 31**	**Jeudi 01**	**Vendredi 02**
LUNDI DE PENCOTE	Carottes râpées (j) Saucisse Lentilles bio Yaourt bio (g)	Pomelos Lasagne maison (a,g) Salade verte (j) Compote	Pastèque Couscous bio (a) Végétarien Choux chantilly (g,c)	Taboulé (j) Poisson du jour (d) Brocolis bio Fruit

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,