SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 08 au 19 Mai 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
FERIE	Betteraves rouges bio (j) Riz à l'espagnole Fruit	Carottes râpées bio (j) Lasagne maison (a,g) Salade verte (j) Compote	Choux jambon comté (c,g) Sauté de porc Purée maison (a,g) Yaourt bio (g)	Riz thon mais (j) Poisson du jour (d) Brocoli bio Far breton maison (c,g)
Lundi 15	**Mardi 16**	**Mercredi 17**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
Feuilleté au fromage (c,g) Paupiette de veau Haricots verts bio Fruit	Carottes râpées bio (j) Rougail saucisse Riz Fruit	Crêpes au fromage (g) Haut de cuisse poulet Frites (a) Glace (g)	**FERIÉ**	**FERMÉ**

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,