SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 19 au 30 Juin 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Betteraves rouges (j) Pâtes à la bolognaise végétale (a) Fruit	Carottes râpées bio (j) Filet de dinde Purée (g) Fruit	Crêpes (c,g) Aiguillette de poulet aux corn flakes (l) Courgettes sautées Flan caramel (c,g)	Feuilleté au fromage (g) Chipolatas et merguez Gratin courgettes et tomates (g) Yaourt bio (g)	Melon Omelette au fromage (c,g) Frites (a) Glace (g)
Lundi 26	**Mardi 27**	**Mercredi 28**	**Jeudi 29**	**Vendredi 30**
Céleri rémoulade (c,g) Colombo de porc breton Boulgour bio (a) Fruit	Choux comté jambon © Boule d'agneau aux poivrons Riz Salade de fruit	Tomate vinaigrette (j) Lasagne maison (a,g) Salade verte (j) Yaourt bio (g)	Salade d'haricots verts (j) Couscous Végétal (a) Fromage blanc (g)	Riz thon maïs (j,d) Paupiette de veau Petits pois carottes Far breton (c,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,