SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 3 au 14 Juillet 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Carottes râpées (j) Gratin de pâtes tomate Mozzarella (a,g) Fruit	Salade mexicaine (j) Saucisse Lentilles bio Compote	Tomate vinaigrette (g) Aiguillette de poulet corn flaskes Petits pois carottes Yaourt bio (g)	Concombre / tomates (j) Sauté de poulet Blé bio (a) Fruit	Pastéque Hamburger Frites (a) Glace (g)
Lundi 10	**Mardi 11**	**Mercredi 12**	**Jeudi 13**	**Vendredi 14**
Betteraves rouges (j) Paupiette de veau Pâtes bio (a) Glace (g)	Concombre (j) Chipolatas Frites (a) Compote	Feuilleté au fromage (c,g) Poisson du jour (d) Brocolis bio Yaourt bio (g)	Tomate Sandwich jambon Chips Fromage Fruit	**FETE NATIONALE**

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,