SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 05 au 16 Juin 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Betteraves rouges bio (j) Gratin de pâtes bio champignons et mozzarella (a,g) Fruit	Concombre et tomates (j) Sauté de porc Blé bio (a) Salade de fruit	Carottes râpées (j) Poisson du jour (d) Semoule bio (a) Compote	Salade mexicaine (j) Rizzotto de poisson (d) Yaourt bio (g)	Melon Haut de cuisse de poulet Frites (a) Bavarois maison (c,g)
Lundi 12	**Mardi 13**	**Mercredi 14**	**Jeudi 15**	**Vendredi 16**
Feuilleté au fromage (c,g) Paupiette de veau Haricots vert bio Fruit	Choux comté jambon (c) Rougail saucisse Riz Flan au caramel (c,g)	Tomate vinaigrette (j) Pizza maison Salade verte (j) Yaourt bio (g)	Taboulé Nuggets végétal Petits pois carottes bio Glace (a)	Pastèque Encornet à l'armoricaine (d) Riz Far breton maison (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,