SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

P H Q X #G X #4 : #dx #5 ; #Mx lochw #5 3 5 6

#

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Feuilleté fromage (g) Poisson Brocolis bio Fruit	Riz thon mais (j) Nuggets végétale (c,g,d) Haricots verts bio Yaourt bio (g)	Pastèque Pâtes à la bolognaise (a) Fromage râpé (g) Compote	Tomate Sandwich jambon Chips Fromage Gourde mont blanc	Pâté de campagne (l) Steak haché Frites (a) Mont blanc chocolat (g)
Lundi 24	**Mardi 25**	**Mercredi 26**	**Jeudi 27**	**Vendredi 28**
Bettetraves rouges (j) Paupiette de veau Pâtes bio (a) Compote	Crêpes Aiguillettes de poulet Haricots vert bio Fruit	Betteraves rouges (j) Poisson en sauce (d,g) Riz Mont blanc chocolat	Tomate Sandwich rillettes Chips Fromage Compote	Melon Chipolatas Frites Glace

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,