SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

Menus du 31 juillet au 11 août 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Feuilleté au fromage (c,g) Paupiette de veau Haricots verts bio Compote	Carottes râpées (j) Pâtes à la bolognaise (a) Fruit	Riz thon Maïs (j,d) Poisson en sauce (d) Brocolis bio Yaourt bio	Sandwich au jambon Chips Fromage Compote	Pastèque Steak haché Frites (a) Glace (g)
Lundi 07	**Mardi 08**	**Mercredi 09**	**Jeudi 10**	**Vendredi 11**
Betteraves rouges (j) Aiguillette de poulet Petits pois carottes Fruit	Salade de tomate (j) Pizza maison (g) Salade verte (j) Yaourt bio (g)	Crêpes au fromage (c,g) Rôti de porc Haricots vert bio Mousse au chocolat (g)	Taboulé (j) Poisson en sauce (d) Brocolis bio Compote	Carottes râpées (j) Palette de porc Frites (a) Glace (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,