SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENUS DU 14 AU 25 AOÛT

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Feuilleté au fromage (c,g) Paupiette de veau Haricots verts bio Fruit	**ASSOMPTION**	Riz thon mais (j,d) Nuggets Petits pois carottes Compote	Carottes râpées (j) Poisson (d) Brocolis bio Éclair au chocolat (g)	Pastèque Steak haché frites (a) Glace (g)
Lundi 21	**Mardi 22**	**Mercredi 23**	**Jeudi 24**	**Vendredi 25**
Crêpes au fromage (c,g) Lasagne (c,g) Salade verte (j) Yaourt bio (g)	Betteraves rouges bio (j) Saucisse Lentilles bio Compote	Feuilleté au fromage (c,g) Poisson du jour (d) Brocolis bio Éclair au chocolat (g,c)	Melon Pâtes à la bolognaise (a) Fromage râpé (g) Fruit	Carottes râpées (j) Hamburger 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,