SAINT-PIERRE QUIBERON

MENUS DU 28 Juillet au 08 Septembre 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
Carottes râpées (j) Paupiette de veau Lentilles bio Fruit	Feuilleté au fromage (g) Aiguillette de poulet Petits pois carottes bio Yaourt bio (g)	Taboulé Poisson du jour Brocoli bio Compote	Betteraves bio (j) Dahl de lentilles Riz Éclair au chocolat (c,g)	Pastèque Steak haché Frites (a) Glace (g)
Lundi 04	**Mardi 05**	**Mercredi 06**	**Jeudi 07**	**Vendredi 08**
Betteraves rouges bio (j) Pâtes à la bolognaise (a) Fruit	Carottes râpées (j) Saucisse bretonne Lentilles bio Yaourt bio (g)	Salade de tomate (j) Pizza maison (a,g) Salade verte (j) Compote	Crêpes au fromage (g) Nuggets végétal Petits pois carottes bio Far breton (c,g)	Pastèque Encornet à l'armoricaine (d) Riz 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,