SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

# MENUS DU 26 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

| Lundi 25 | Mardi 26 | Mercredi 27 | Jeudi 28 | Vendredi 29 |
|---|---|---|---|---|
| Tarte salée (c,g)<br>Chili sin carné<br>Riz<br>Fromage (g)<br>Fruit | Salade de pépinettes<br>Rôti de porc breton<br>Haricots verts bio<br>Yaourt bio (g) | Feuilleté au fromage (c,g)<br>Poulet maison<br>Frites (a)<br>Ananas | Radis<br>Poisson du jour (d)<br>Carottes bio à la crème (g)<br>Riz au lait | Concombre tomate (j)<br>Couscous maison<br>Semoule bio (a)<br>Bavarois maison (c,g) |
| **Lundi 02** | **Mardi 03** | **Mercredi 04** | **Jeudi 05** | **Vendredi 06** |
| Betteraves rouges bio (j)<br>Boulette de bœuf<br>Blé bio (a)<br>Fromage (g)<br>Mousse au chocolat (g) | Salade coleslaw (c,j)<br>Paupiette de veau<br>Purée de panais et patates douce (g)<br>Flan au caramel (c,g) | Avocat vinaigrette (j)<br>Quiche lorraine (g)<br>Salade verte (j)<br>Glace (g) | Carottes râpées (j)<br>Omelette au fromage (c,g)<br>Frites maison (a)<br>Salade de fruit | Salade verte (j)<br>Paëlla maison<br>Far breton |

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,