SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 11 au 22 Septembre 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade verte (j) Gratin de pâtes tomate et champignons et mozzarella (g) Fruit	Salade coleslaw (j,g) Rougail saucisse Riz Petits suisses (g)	Salade de tomate (j) Hachis parmentier (a,g) Salade verte Eclair au chocolat (g)	Concombre (j) Goulash de bœuf Pâtes bio (a) Salade de fruit	Salade haricots verts (j) Haut de cuisse poulet Frites maison (a) Tarte aux pommes
Lundi 18	**Mardi 19**	**Mercredi 20**	**Jeudi 21**	**Vendredi 22**
Betteraves rouges bio (j) Paupiette de veau Blé bio (a) Fruit	Carottes râpées (j) Sauté de poulet Purée maison Yaourt bio (g)	Salade de tomate (j) Lasagne maison (a,g) Salade verte Compote	Céleri rémoulade (c) Dahl de lentilles au curry Riz Fruit	Choux jambon comté (c,g) Poisson du jour (d) Brocolis bio Choux chantilly (c,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,