SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 9 au 20 Octobre 2023

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

Légumes et fruits — Desserts lactés — Produits laitiers

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Feuilleté au fromage (c,g) Pâtes à la bolognaise végétale (a) Fruit	Salade haricots vert (j) Sauté de poulet Boulgour bio (a) Yaourt bio (g)	Pamplemousse Pizza maison (g) Salade verte (j) Flan au caramel (c,g)	Salade de pépinettes (j) Steak haché Haricots verts bio (a) Gâteau à la carotte cannelle	Salade de choux rouge (j) Saucisse bretonne Frites maison (a) Compote
Lundi 16	**Mardi 17**	**Mercredi 18**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
****	**SEMAINE**	**DU**	**GOÛT**	****

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,