SAINT-PIERRE QUIBERON

MENU DU 23 octobre au 3 Novembre 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage Paupiette de veau Haricots verts bio « Palantin »	Feuilleté au fromage (c,g) Poisson en sauce Semoule bio (a) Fruit	Salade de pépinettes Nuggets végétal Brocolis bio Far breton	Salade haricots vert bio (j) Steak haché Potatoes (a) Compote	**PICNIC**
Lundi 30	**Mardi 31**	**Mercredi 01**	**Jeudi 02**	**Vendredi 03**
Betteraves rouges bio (j) Quiche lorraine Salade verte (j) Yaourt bio (g)	**PICNIC**	**TOUSSAINT**	Potage Pâtes à la carbonara (a,g) Beignet d'haloween	Pamplemousse Steak haricots rouges à la tomate Potatoes (a) Fruit

CES MENUS POURRONT (EXCEPTIONNELLEMENT) ÊTRE MODIFIES EN CAS DE DÉFAILLANCE D'UN FOURNISSEUR OU SI DES IMPÉRATIFS 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,