SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 20 Novembre au 01 Décembre 2022

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

Légumes et fruits — Desserts lactés — Produits laitiers

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Betteraves rouges bio (j) Nuggets végétal (e,f,l) Petits pois carottes bio Fruit	Salade harengs et pomme de terre (j,d) Sauté de poulet Blé bio (a) Yaourt bio (g)	Pâté breton Steak haricots rouges à la tomate Semoule bio (a) Flan au caramel (c,g)	Potage maison (a) Rougail saucisse Riz Fruit	Choux rouge aux pommes (j) Poisson du jour (d) Pomme de terre (a) Bavarois maison (c,g)
Lundi 27	**Mardi 28**	**Mercredi 29**	**Jeudi 30**	**Vendredi 01**
Salade mexicaine (j) Filet de dinde Haricots vert bio Fruit	Potage maison Sauté de porc Pâtes bio (a) Far breton (c,g)	Concombre (j) Lasagne maison Salade verte (j) Donuts	Carottes râpées (j) Omellette au fromage (g) Frites (a) Entremet au chocolat (g)	Salade de pépinettes (j) Haut de cuisse de poulet Brocolis bio Compote

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,