SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 06 Novembre au 24 Novembre 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Betteraves rouges bio (j) Pâtes bio à la bolognaise végétale Fruit	Potage maison Sauté de porc breton Boulgour bio Flan au caramel (c,g)	Pâté breton Pizza maison Salade verte (j) Compote	Concombre (j) Carbonade de bœuf Gratin de pomme de terre et choux fleur (g) Yaourt bio (g)	Céleri rémoulade (,c) Encornet à l'armoricaine (d) Riz Far breton
Lundi 13	**Mardi 14**	**Mercredi 15**	**Jeudi 16**	**Vendredi 17**
Crêpe au fromage (c,g) Paupiette de veau Haricots vert bio Fruit	Carottes râpées (j) Tartiflette maison (g) Salade verte (j) Mousse au chocolat (g)	Feuilleté au fromage (c,g) Filet de poulet pané Brocoli bio Yaourt bio (g)	Potage maison Curry de pois chiche Semoule bio (a) Choux chantilly (g)	Salade coleslaw (c,j) Jambon à l'os Frites maison Salade de fruit

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,