SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 04 au 15 Décembre 2023

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Betteraves rouges (j) Pâtes bio à la bolognaise végétale (a) Fromage râpé (g) Fruit	Feuilleté au fromage (c,g) Saucisse bretonne Lentilles bio Riz au lait maison (g,a)	Pamplemousse Boulettes de bœuf a la tomate Semoule bio (a) Compote	Potage maison Poisson du jour (d) Gratin de pomme de terre et choux fleur (a,g) Yaourt bio (g)	Céleri rémoulade Encornet à l'armoricaine (d) Boulgour bio (a) Choux chantilly (g)
Lundi 11	**Mardi 12**	**Mercredi 13**	**Jeudi 14**	**Vendredi 15**
Crêpes Paupiette de veau Haricots verts bio Mousse au chocolat (g)	Choux jambon gruyère (c,g) Blanquette de veau Riz Fruit	Betteraves rouges (g) Pizza maison (a,g) Salade verte (j) Yaourt bio (g)	Potage maison Couscous bio végétarien (a) Tarte aux pommes maison	Carottes râpées (j) Steak haché Frites maison Fromage blanc bio (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,