SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 22 Janvier au 02 Février 2024

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Carottes râpées (j) Boulette à la tomate Blé bio Yaourt bio (g)	Pâté breton Choucroute Alsacienne Fruit	Mousse de canard Saucisse bretonne Pommes noisettes (a) Yaourt bio (g)	Potage Bœuf miroton Pâtes bio (a) Galette des rois	Endive croûtons jambon Omelette au fromage (c,g) Frites maison (a) Fruit
Lundi 29	**Mardi 30**	**Mercredi 31**	**Jeudi 01**	**Vendredi 03**
Potage Paupiette de veau Pâtes bio (a) Fruit	Riz thon maïs (a,d) Rôti de porc Haricots verts bio Entremet au chocolat	Betteraves rouges (j) Pizza bolognaise Salade verte (j) Compote	Macédoine © Couscous végétarien (a) Choux chantilly (c,g)	Galette jambon fromage (g) Salade verte (j) Crêpes au sucre

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,