SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 08 au 19 Janvier 2024

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves rouges bio (j) Pâtes à la bolognaise végétale (a) Fruit	Potage maison Rougail Riz Yaourt bio (g)	Pamplemousse Lasagne maison (a) Salade verte (j) Compote	Salade de pépinettes (a,j) Paupiette de veau Flageolets Galettes des rois	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet Frites maison (a) Fruit
Lundi 15	**Mardi 16**	**Mercredi 17**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
Potage maison Saucisse Lentilles bio Fruit	Choux rouges pommes raisins (j) Blanquette de veau (g) Riz Compote	Salade verte (j) Hamburger Pommes noisettes Oeufs au lait (c,g)	Feuilleté au fromage (c,g) Nuggets végétal (c,e,f,i,l) Petits pois carottes bio Mousse chocolat (g)	Choux jambon fromage Encornet Boulgour bio Far breton (c,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,