SAINT-PIERRE QUIBERON

Bon Appetit

MENU DU 05 au 16 Février 2024

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

Légumes et fruits | Desserts lactés | Produits laitiers

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade verte (j) Gratin de pâtes à la mozzarella (a,g) Fruit	Choux jambon fromage Filet de dinde (g) Purée de pomme de terrre (a) Mousse au chocolat (g)	Betteraves rouges (j) Steak haché Pommes noisettes (a) Ile flottante	Potage maison Cordon bleu Petits pois carottes bio Yaourt bio (g)	Nouvel an chinois Nems et samossa Sauté de poulet aux légumes Riz Salade de fruit exotiques
Lundi 12	**Mardi 13**	**Mercredi 14**	**Jeudi 15**	**Vendredi 16**
Betteraves rouges (j) Riz à l'espagnole (a) Fruit	Céleri et carottes (c,g) Sauté de porc Boulgour bio (a) Entremet caramel beurre salé	Pâté breton Paupiette de veau Flageolets Compote	Concombre (j) Lasagne végétale maison (c,g,a) Salade verte (j) Gâteau basque	Salade méxicaine Haut de cuisse de poulet Frites Salade de fruits

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,