



**SAINT-PIERRE
QUIBERON**



MENU DU 18 au 29 Mars 2024

Légumes et fruits crus

Féculents

Repas végétarien

Plats protidiques

Légumes et fruits

Desserts lactés

Produits laitiers

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Gratin de pâtes à la mozzarella et champignons (a,g) Salade verte (j) Fruit	Potage maison Sauté de porc Purée maison (a,g) Mousse au chocolat	Salade de pépinettes Cordon bleu Petits pois Compote	Taboulé (a) Carbonade de bœuf Boullgour bio (a) Salade de fruits	Choux jambon fromage (c,g) Encornet Blé bio (a) Choux chantilly (c,g)
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Macédoine (c,g) Blanquette de veau (g) Riz Yaourt bio (g)	Feuilleté au fromage (c,g) Roti de porc Haricots verts bio Fruit	Pâté breton Pâtes à la bolognaise (a) Fromage râpé (g) Mousse au chocolat (g)	Concombre (j) Curry de pois chiche Semoule bio (a) Gateau basque	Carottes râpées (j) Haut de cuisse de poulet Potatoes 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,