



**SAINT-PIERRE
QUIBERON**



MENU DU 01 au 12 Avril 2024

Légumes et fruits crus

Féculents

Repas végétarien

Plats protidiques

Légumes et fruits

Desserts lactés

Produits laitiers

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
LUNDI DE PÂQUES	Salade haricots verts (j) Riz à l'espagnole Fruit	Carottes râpées (j) Lasagne maison (a,g) Salade verte (j) Yaourt bio (g)	Choux rouges raisin pommes (j) Paupiette de veau Boullgour bio (a) Fromage blanc (g)	Riz thon maïs Poisson du jour (d) Brocolis bio Tarte aux pommes
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves rouges (j) Paëlla maison Yaourt bio (g)	Salade coleslaw (c,g) Rougail saucisse Riz Compote	Pamplemousse Steak haché Potatoes (a) Fruit	Salade haricots rouges (j) Omelette Frites (a) Fruit	Taboulé (j) Galette saucisse Salade verte (j) Gateau aux carottes (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,