



**SAINT-PIERRE
QUIBERON**



MENU DU 15 au 26 Avril 2024

Légumes et fruits crus

Féculents

Repas végétarien

Plats protidiques

Légumes et fruits

Desserts lactés

Produits laitiers

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Feuilleté au fromage (g,c) Nuggets végétal Petits pois carottes bio Yaourt bio (g)</p>	<p>Macédoine (c,g) Sauté de porc Pâtes bio (a) Fruit</p>	<p>Tomate vinaigrette (j) Pizza bolognaise Salade verte (j) Glace (g)</p>	<p>Salade de Pépinettes (j) Paupiette de veau Haricots verts bio Crème au caramel beurre salé (g)</p>	<p>Concombre (j) Haut de cuisse de poulet Frites (a) Salade de fruits</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Feuilleté au fromage Paupiette de veau Flageolets Yaourt bio</p>	<p>Picnic Tomate Jambon beurre Fromage Compote</p>	<p>Betteraves rouges (j) Pâtes à la bolognaise Fromage râpé (g) Fruit</p>	<p>Carottes râpées (j) Boulette a la tomate Blé bio (a) Gâteau basque</p>	<p>Avocat vinaigrette (j) Poisson du jour (d) Brocolis bio Glace (g)</p>

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,