



**SAINT-PIERRE
QUIBERON**



MENU DU 29 Avril au 10 Mai 2024

Légumes et fruits crus

Féculents

Repas végétarien

Plats protidiques

Légumes et fruits

Desserts lactés

Produits laitiers

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Feuilleté au fromage (c,g) Poisson du jour (d) Semoule bio (a) Yaourt bio (g)	Tomate vinaigrette Lasagne maison Salade verte Compote	FÊTE DU TRAVAIL	PICNIC Tomate Jambon beurre Fromage Mont blanc	Betteraves rouges (j) Haut de cuisse de poulet Frites (a) Glace (g)
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Tomate concombre basilic (j) Saucisse Lentilles bio Yaourt bio (g)	Carottes râpées (j) Couscous maison Fruit	Avocat vinaigrette (j) Pâtes au saumon (a,d) Mousse au chocolat (g)	ASCENSION	FERIE

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,