|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lundi 24**  Céleri rémoulade  Rôti de veau au jus  Gratin de penne  Tomme de vache  Yaourt Nature | **Mardi 25**  Friand à la viande  Haut de cuisse sauce barbecue  Pomme de terre sauté  Pomme | **Mercredi 26**  Bâtonnet de carottes  Spaghetti carbonara  Crêpes | **Jeudi 27**  Taboulé  Poisson frais  Riz aux légumes  Far Breton | **Vendredi 28**  Betteraves rouges  Tartiflette végétarienne  Salade  Fruits |
| **Lundi 3**  Œufs durs  Saucisse  Purée  Chèvre  Compote | **Mardi 4**  Piémontaise  Emincé aux champignons  Céréales gourmandes  Fruits | **Mercredi 5**  Concombres  Jambon braisé  Pâtes  Gâteau | **Jeudi 6**  Riz au thon  Parmentier de poisson  Salade  Tomme Catalane  Yaourt Nature | **Vendredi 7**  Crêpes aux fromages  Dahl de lentilles  Riz  Cantal  Beignet aux pommes |
| **Lundi 10**  Salade aux lardons  Poulet à la crème et champignons  Riz  Fromage  Fruits | **Mardi 11**  Carottes râpées  Haché de veau  Haricots verts, pâtes  Compote et  Gâteau | **Mercredi 12**  Feuilleté de légumes  Pâte bolognaise  Salade  Cake maison | **Jeudi 13**  Potage  Poisson sauce beurre blanc  Brocolis, pdt sautées  Yaourt Nature | **Vendredi 14**  Œufs mimosa  Hachis végétarien  Fromage  Pâtisserie du boulanger |

**RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THURIAU**

*Menu du lundi 24 février au vendredi 14 mars*

**

*En cas d’absence veuillez prévenir la cantine au 02.97.39.84.57 ou*

*07.88.08.55.41 ou par mail à* [*cantine@saint-thuriau.bzh*](mailto:cantine@saint-thuriau.bzh)

Nous vous rappelons que les inscriptions se font via le portail famille. Tout repas non désinscrit sera facturé aux prix de 3,50. Et tous enfants présent et non inscrit se verra appliquer une majoration de 5 euros.

**Produits locaux** :

- Carottes et pomme de terre : M. David Héno ST THURIAU

- Boulangerie Dieulesaint ST THURIAU - Yaourt de la laiterie de Ker Ronan ROHAN

- Poulet : Terre et plume - Gâteau Joubard ST THURIAU

- Galettes : Le Sarrazin ST THURIAU - Champignons bio MOUSTOIR REMUNGOL

- Viande Kervarrec NAIZIN

A l’entrée du restaurant le pourcentage d’achat de produits bio et

Labélisés est affiché afin de respecter la loi Egalim soit 50 % des achats

Total est d’origine bio ou labelisé (IGP AOC AOP BBC Fermier HVE etc.)

Subventionné par le programme européen fruits et légumes à l’école de France Agrimer

(Règlement délégué UE n° 2017/40) MENTION

(Aide UE) en rouge sur le menu