

RESTAURANT SCOLAIRE DE

SAINT-THURIAU

SEMAINE 6

<u>Lundi 02</u>	<u>Mardi 03</u>	<u>Mercredi 04</u>	<u>Jeudi 05</u> <u>Chandeleur</u>	<u>Vendredi 06</u>
Salade verte et Emmental	Concombre	Carottes Rapée	Macédoine a la Mayonnaise	Potage de Légumes
Poisson sauce castéllane	Chili sin Carne	Saucisses Lentilles	Galette Jambon Fromage et Sauce Champignon	Sauté de Porc au Caramel
Haricot Vert Fromage clémentines	Riz Salade	Far Breton	Salade Verte Crepe Confiture	Semoule couscous Fruit de Saison
	Yaourt de ROHAN			

PRODUITS LOCAUX :

- Pommes de terre et Carottes : M. David Héno ST THURIAU
- Boulangerie Dieulesaint ST THURIAU
- Yaourt de la laiterie de Ker Ronan ROHAN
- Poulet : VolFrance
- 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 labellisés 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