

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 castellane	Chili sin Carne	Saucisses	Galette Jambon Fromage et Sauce	Sauté de Porc au Caramel
Haricot Vert	Riz	Lentilles	Champignon	Semoule couscous
Fromage	Salade	Far Breton	Salade Verte	Fruit de Saison
clémentines	Yaourt de ROHAN		Crepe Confiture	I

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 élevée afin de respecter la loi Egalim soit 50 % des achats
total est d'origine bio ou labellisé (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