

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-THURIAU

SEMAINE 7

<u>Lundi 09</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Mercredi 11</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
Salade Coleslaw	Betterave a la vinaigrette	Soupe de Légumes	<u>Celeri Mayo</u>	Carottes Rapées
Emincé de Bœuf kervarec	Chipolata	Pizza Jambon Fromage	<u>Poisson Frais A l'armoricaine</u>	Omelette
Torti	Gratin de choux- Fleur pomme de terre	Salade	<u>Riz</u>	Pommes de terre Sautées
Compote de Fruits Bio	Fruit de saison	Gateau Maison	<u>Fromage</u>	Salade
			<u>Tarte Bourdaloue maison</u>	Yaourt Nature Sucrée

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 Kervarec NAIZIN



A l'entrée du restaurant le pourcentage d'achat de produits bio et locaux est estimé 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