

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-THURIAU

SEMAINE 12

<u>Lundi 16/03</u>	<u>Mardi 17/03</u>	<u>Mercredi 18/03</u>	<u>Jeudi 19/03</u>	<u>Vendredi 20/03</u>
Chou rouge Aux Pommes	Duo de Râpé	Concombre Bio	Saucisson Sec	Œufs Mayonnaise
Saucisse	Crousti Fromage	Pate Carbo	Poisson aux Petit Légumes	Paupiette de Dinde
Purée	Haricot Beurre	Salade	Riz	Pâtes
Fromage Blanc	Yaourt de Ker Ronan	Gateau Mabré	Fromage	Fruit de Saison
			Compote de Fruits	

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



À 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 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