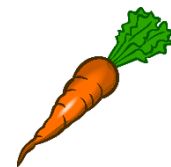




RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THURIAU



Menu du mardi 1 septembre au Vendredi 4 septembre 2026

Lundi 31/08



Mardi 1/09

Betterave rouge/tomates
Chili sin carne
Fromage
Fruits

Mercredi 2/09

Tomates basilic
Poisson
Carottes/semoule
Fruits (aide UE)

Jeudi 3/09

Concombres
Lasagnes /salade
Chou Chantilly

Vendredi 4/09

Salade pdt/thon
Rougail saucisse
Quinoa/haricots
rouges
Fromage
Fruits (aide UE)

En cas d'absence veuillez prévenir la cantine au [02.97.39.84.57](tel:02.97.39.84.57) ou [07.88.08.55.41](tel:07.88.08.55.41) ou par mail à 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 : -Pommes de terre : M.David Héno -Carottes : M. David Héno

-Pains : Boulangerie Dieulesaint -Yaourt de la laiterie de Ker Ronan – Rohan -Viande Kervarrec Naizin

-Gâteau Joubard

-Galettes : Le Sarrazin – St Thuriau - Champignons bio - Moustoir Remungol

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 sont d'origine bio ou labélisé (IGP AOC AOP BBC Fermier HVE



Toutes les viandes servies sont d'origine Française Les poissons frais sont livrés depuis la criée de Lorient

A l'entrée du restaurant le menu sera affiché et indiquera les allergènes correspondant pour chaque plat. (Ne pas hésiter à demander en cas de doute)
Lorsqu'un enfant est concerné par une allergie alimentaire, il est indispensable de mettre en place un protocole d'accueil individualisé (PAI)

. Les menus sont réalisés sur place sous réserve de modification compte tenu des livraisons. 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