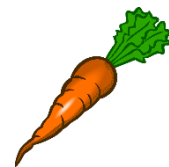




RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-THURIAU

Menu du lundi 14 septembre au Vendredi 18 septembre 2026



Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Concombres maïs tomates	Pâté de campagne	Tomate mozzarella	Salade composée	Pastèque
Paupiette	Sauté de porc	Omelette	Poisson frais	Eminé de volaille
Haricot vert/riz	Pdt grenaille	Pâte	Semoule aux petits légumes	Fondue de courgettes
Fromage	Crème dessert	Fromage	Fromage	Tarte aux pommes maison
Fruit		Compote	Fruit	

En cas d'absence veuillez prévenir la cantine au [07.88.08.55.41](tel:07.88.08.55.41)

*Par **sms** de préférence*

Nous vous rappelons que les inscriptions se font via le portail famille. Tout repas non désinscrit sera facturé aux prix de 3,50 euros. Et tout enfant 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