



Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais

Du 4 au 8 mars 2024





Lundi 4

-  Betteraves 
- Saucisses de Montbéliard 
- Lentilles  
-  Morbier 
-  banane 





Mardi 5

-  Salade  feta  
- Hachis parmentier végété  
- Crème dessert au chocolat 
- Cigarette russe

Jeudi 7

- Pamplemousse 
- Pâtes à la bolognaise  
- Emmental râpé 
- Salade de fruits frais 
- Pain 

Vendredi 8

- Soupe tomates vermicelles 
- Poisson en croûte d'herbes 
- Brocolis  
- Paris Brest



Les producteurs locaux de la semaine

- Arozoar** : le pain du jeudi
- La criée de La Rochelle** : le poisson
- Lycée Enilia** : la crème au chocolat

 **Fait maison**  **produits bio**  **menu végétarien**  **label rouge**

 **Appellation d'origine protégée**  **Indication géographique protégée**  **pêche durable**

  **fruits, légumes et produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles**