












Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais

Du 17 au 24 juin 2024

lundi 17







Carottes râpées 
Rôti de porc 
Lentilles 
yaourt 


Mardi 18





Mélange de jeunes pousses/emmental 
Moules de Charron / Frites 
Sauce fourme d'Ambert ou sauce poivron chorizo 
fruit 

Le menu poisson de la criée

Jeudi 20

Pastèque 
Poisson en croûte d'herbe 
Courgettes grillées 
Fromage 
Clafoutis à l'abricot 
Pain 

Vendredi 21

Salade de tomates 
Raviolis vg gratinés 
Compote 
biscuits 

Initié dans la cadre du PAT (projet alimentaire de territoire) La Rochelle, Aunis, Ré


En savoir plus :

<https://aunis-sud.fr/ma-cdc-aunis-sud/les-projets-en-cours/projet-alimentaire-territorial/>


 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