

Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais





Du 18 au 22 novembre 2024

lundi 18

Radis d'hiver

Sauté de porc aux 4 épices  

Semoule 



 yaourt 

Mardi 19





Coleslaw  

Omelette  


Pommes de terre rissolées  
donuts

Jeudi 21

Pâté de campagne cornichons

Filet de poisson sauce poireaux  

Purée de potirons  

Panna cotta aux fruits exotiques 

Pain 

Vendredi 22

Velouté de légumes  

Pilons de poulet marinés 

Lentilles  

 Fromage 

 fruit 

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : les potirons et le pain de jeudi.

la ferme du mont d'Or : lentilles

La ferme de Candé : le yaourt

la ferme de Bonnin : le sauté de porc

La criée de La Rochelle : le poisson

Earl les tilleuls : les pommes de terre



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