


























Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 17 au 21 février 2025

<p> Lundi 17</p> <p>Œufs mayo </p> <p>Chili sin carne  </p> <p>Mélange de céréales  </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Mardi 18</p> <p>Soupe de carottes  </p> <p>Chipolatas </p> <p>Lentilles  </p> <p>Ile flottante </p>
--	---

<p>Jeudi 20</p> <p>Salade de haricots verts  </p> <p>Carbonade flamande  </p> <p>Pâtes semi complètes </p> <p>Fromage </p> <p>fruit </p> <p>Pain </p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Coleslaw </p> <p>Fish & chips </p> <p>Sauce tartare</p> <p>Eton mess aux fruits rouges </p> 
--	---

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi et les carottes de la soupe

La ferme de Candé: la viande de la carbonade

La ferme du mont d'or : les lentilles

La ferme des tilleuls : les pommes de terre pour les frites

