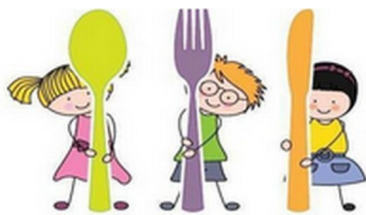









Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais

Du 17 au 21 mars 2025





Lundi 17

Salade  composée 
Parmentier à la chair à saucisse   
Fromage 
Compote pomme 









Mardi 18

Salade de perles 
Rôti de bœuf  
Petits pois carottes  
yaourt 










Jeudi 20

Cervelas
Filet de saumon au beurre blanc 
Quinoa aux petits légumes  
Fromage 
Fruit frais 
Pain 



vendredi 21

Avocat 
Omelette  
Poêlée de petit épeautre, courgettes, lentilles  
Gâteau à la pomme  

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi

Le comptoir des viandes bio : la chair à saucisses, le rôti de bœuf

Scic filière pêche Rochelaise : le poisson

Esat de Montandon : les salades de lundi

La ferme des tilleuls : les pommes de terre du parmentier

La ferme de Candé : le yaourt et le fromage de lundi (tomme de vache)

La ferme du Mont d'Or : les lentilles et la farine du gâteau à la pomme

 Fait maison  produits bio  menu végétarien  label rouge  viande française

 Appellation d'origine protégée  Indication géographique protégée  viande européenne



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



pêche durable