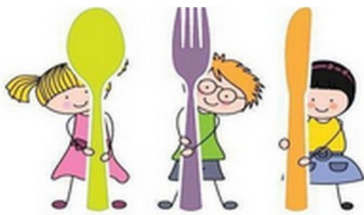




























Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 23 au 27 septembre 2024

<p style="text-align: center;">lundi 23</p> <p> Crudité de saison  Poisson à la bordelaise Riz semi complet  Yaourt à la vanille </p>	<p style="text-align: center;">Mardi 24</p> <p> Radis  beurre  Pâtes semi complètes   Sauce façon bolognaise VG   Emmental  tiramisù </p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 26</p> <p>Rillette de thon Sauté de porc aux 4 épices   Trio de choux    Camembert   Fruit frais  <div style="text-align: right;"> Pain</div></p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 27</p> <p>Salade chou lardons emmental  Émincé de dinde curry lait de coco  Frites de patates douces   Tarte aux pommes normande</p>

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoar : le pain de jeudi.



L'Esat de Montandon: les tomates cerises de lundi

La ferme de Candé : le yaourt à la vanille



 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