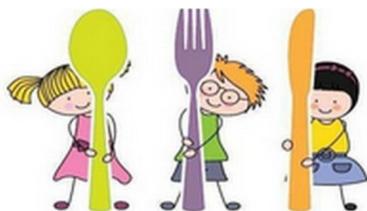


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 30 septembre au 4 octobre 2024

<p style="text-align: center;">lundi 23</p> <p>Melon</p> <p>Filet de poulet sauté aux champignons </p> <p>Semoule </p> <p>Ile flottante</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 24</p> <p>Nem</p> <p>Filet de poisson en croûte d'herbe</p> <p>Purée de potimarron </p> <p> Fromage </p> <p>nectarine</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 26</p> <p>Salade composée  </p> <p>Lasagne de légumes et lentilles corail  </p> <p>Crème dessert au chocolat </p> <p>Petit sablé </p> <p style="text-align: right;">Pain </p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 27</p> <p> Pamplousse </p> <p>Steak haché </p> <p>Frites  </p> <p>Compote de pomme, banane, abricot </p>

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi.

Filière pêche La Rochelle : le poisson

L'Esat de Montandon: les potimarrons

La ferme de Candé : le yaourt à la vanille

La ferme de Bonnin: le steak haché

Le Lycée Enilia : la crème dessert et les petits sablés

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



La lentille corail est riche en Minéraux: fer, phosphore, potassium, magnésium, vitamine B et anti-oxydants



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