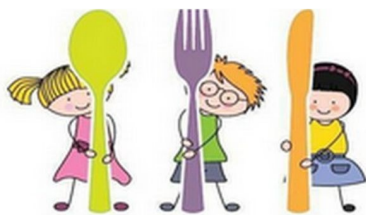











Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais







Du 4 au 8 novembre 2024

lundi 4








 Carottes râpées 
 Pâtes semi complètes 
 À la bolognaise  
 emmental 
 Fruit frais 

Mardi 5






Taboulé
 Poisson sauce citron 
 Comptée de poireaux  
 yaourt 

Jeudi 7



Salade composée  
 Pizza aux légumes  
 Gâteau à la banane et au chocolat  
 Pain 

Vendredi 8

Soupe de tomates aux vermicelles 
 Paëlla 
 Pomme au four  
 caramel au beurre salé  

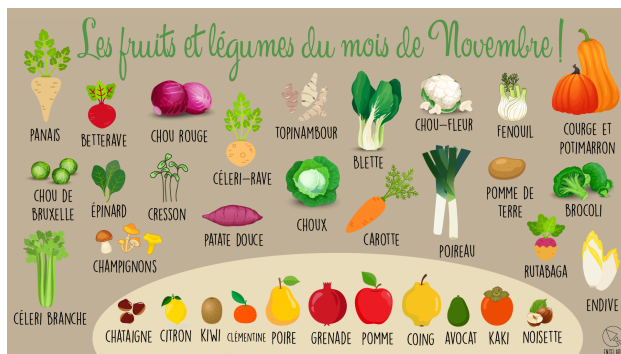
Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : les carottes, les potirons et le pain de jeudi.

La ferme de Candé : le yaourt

La criée de La Rochelle : le poisson

Esat de Montandon : les poireaux



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