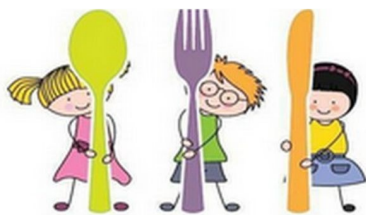


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 7 au 11 octobre 2024

lundi 7

Salade piémontaise  

Poisson façon fish ans chips

Épinards  en gratin 

Yaourt 



Mardi 8




Salade de pâtes  au basilic 



Croq fromage 

Haricots blancs  


Ananas frais

Jeudi 10

 Carottes râpées à l'orange  


 Sauté de porc  au miel et romarin du jardin

Quinoa  aux petits légumes 

Panna cotta aux fruits rouges 

Pain 

Vendredi 11

Salade  de gésiers 

Sauté de bœuf  façon goulash  

Pomme de terre vapeur  



Ronsard 

compote 

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi.

L'Enilia : le Ronsard

Esat de Montandon: les tomates de la piémontaise et la salade

La ferme de Candé : le yaourt

La ferme des tilleuls : les pommes de terre


La ferme de Bonnin: le sauté de porc et le sauté de bœuf

La CORAB (coopérative producteurs légumineuses et céréales bio) : les haricots blancs




 Fait maison

 produits bio

 menu végétarien

 label rouge

 Appellation d'origine protégée

 Indication géographique protégée

 MSC pêche durable



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