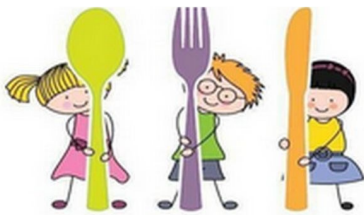




























# Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 2 au 6 décembre 2024



<p style="text-align: center;"><b>lundi 2</b></p> <p>Accras de morue</p> <p>Rôti de porc  </p> <p>Brocolis </p> <p>Yaourt au citron </p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 3</b></p> <p> Salade composée  au surimi </p> <p>Couscous VG  </p> <p>semoule </p> <p>Crème caramel  </p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 5</b></p> <p> Céleri rave  </p> <p>Hachis parmentier  </p> <p>Gaufre au sucre</p> <p style="text-align: right;">Pain </p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 6</b></p> <p>Velouté de potiron  </p> <p>Poisson façon fish ans chips</p> <p>Haricots lingots  </p> <p> Fromage </p> <p> fruit </p>

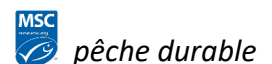
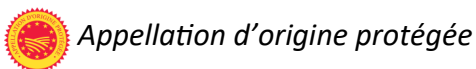
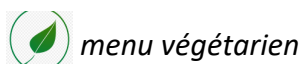
## Les producteurs locaux de la semaine

**Arozoaar** : le pain de jeudi.

**L'Enilia** : le fromage

**La ferme de Candé**: le yaourt au citron et le lait de la crème caramel

**La ferme du tilleul**: les pommes de terre du hachis parmentier



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