









# Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais









Du 20 au 24 janvier 2025

## Lundi 20

Soupe de courge    
Poisson sauce aux poireaux    
Mélange de céréales    
Fromage   
fruit 

## Mardi 21

 Samoussa aux légumes  
Omelette  aux herbes du jardin des enfants   
Haricots blancs  cuisinés aux légumes   
Tiramisu poire / chocolat 

## Jeudi 23

Salade de mâche  composée   
Jambon grillé  
Gratin dauphinois    
Compote   
Petits biscuits  

## Vendredi 24

Salade de riz  façon niçoise   
Émincé de poulet  sauce curry   
Chou fleur   
Yaourt à la vanille 

### Les producteurs locaux de la semaine

**Arozoaar** : le pain de jeudi

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

**La Corab**: les haricots blancs


**La ferme de Candé**: le yaourt

**La criée de La Rochelle**: le poisson




 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