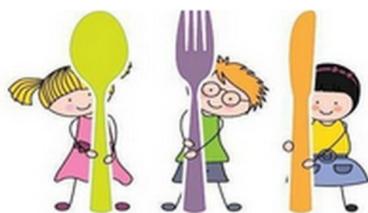


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 3 au 7 février 2025

<h2>Lundi 3</h2> <p>Sardinade et tartine grillée  </p> <p>Tajine de veau  aux olives et citron confit</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Crêpe  au sucre</p> 	<h2>Mardi 4</h2> <p>Soupe à l'oignon,  fromage râpé  et croûtons</p> <p>Rougail de saucisses de Montbéliard </p> <p>Riz basmati  </p> <p>yaourt </p> 
---	---

 <h2>Jeudi 6</h2> <p>Salade de jeunes pousses composée </p> <p>Lasagne végétarienne  </p> <p>Verrine citron spéculos </p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> Pain  </div>	<h2>Vendredi 7</h2> <p>Betteraves </p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Carottes braisées  </p> <p>Fromage </p> <p>fruit </p>   
--	---

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoar : le pain de jeudi et les carottes

L'Enilia Ensmic: les yaourts

La ferme des tilleuls: les pommes de terre



 **Fait maison**  **produits bio**  **menu végétarien**  **label rouge**

 **Appellation d'origine protégée**  **Indication géographique protégée**  **pêche durable**

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