






Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 31 mars au 4 avril 2025










Lundi 31

Salade de chou pointu  à la japonaise 
 Beignet de calamar
 Carottes rôties  persil du jardin 
 Semoule au lait 

Mardi 1er





Salade verte  et feta  
 Hachis parmentier  
 Compote 
 Petits biscuits 

Jeudi 3

 Betteraves et pomme  
 Saucisses de volaille
 Lentilles  
 Fromage 
 Fruit frais   Pain 

vendredi 4

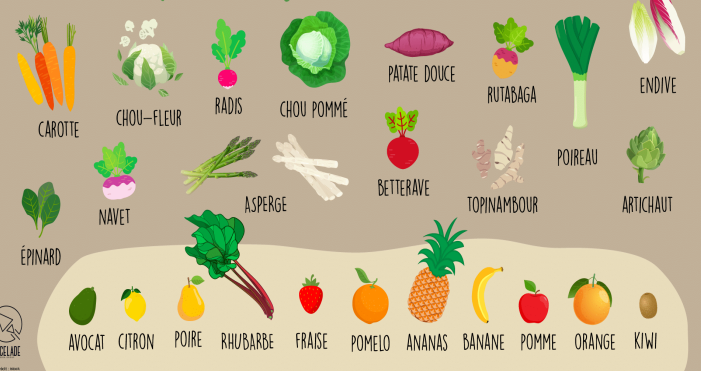













Jeunes pousses aux croûtons, maïs et graines de tournesol 
 Lasagnes vg  
 Panna cotta à la fraise 
 Langue de chat

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi
La ferme des tilleuls : les pommes de terre
Alma mater (Landrais) : les choux pointus
Esat de Montandon : les salades
La ferme du Mont d'Or : les lentilles
Le mas de l'Armandine Compote de pommes

Les fruits et légumes du mois d'Avril !



 Fait maison  produits bio  menu végétarien  label rouge  viande française
 Appellation d'origine protégée  Indication géographique protégée  viande européenne
  fruits, légumes et produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles  pêche durable