

Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 16 au 20 mars 2026

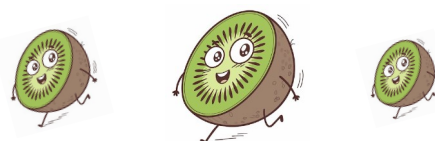
	Lundi 16 Carottes râpées⁶  Émincé de poulet  curry coco  Quinoa du Maine et Loire yaourt⁹ 	Mardi 17 Betteraves crapaudines⁶ cuite au four Bœuf bourguignon   Farfalles semi complètes¹  Semoule aux raisins^{1 9}  
	Jeudi 19 Soupe de patates douces   Poisson⁷ Fondue de poireaux⁹  Fromage⁹  fruit   	vendredi 20 Salade verte  féta⁹  Omelette^{5 9}   Patatoes   Compote  Petits gâteaux^{1 5 9}

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi

earl Baillou (17290 Lorignac): les patates douces

La ferme des Tilleuls : les pommes de terre des patatoes



La ferme de Candé : les yaourts et le lait de la semoule

La ferme de Bonnin: le bœuf du bourguignon **Les jardins D'Armelys (Saujon)** : la salade

La criée de La Rochelle: le poisson **Domaine de Chaillou** (17290 Gemozac) : les kiwis

17 et des brouettes: les betteraves, les poireaux

 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