

Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais

Du 18 au 22 mai 2026



Lundi 18



Carottes râpées⁶ 

Boulettes de bœuf 

Spaghetti¹ 



Emmental⁹ 

compote 

Jeudi 21

Menu Agrilocal

Salade verte  aux noix^{2.6} 

Moule³ sauce au bleu⁹ 

Frites 

Jonchée⁹

miel

Pain 

Mardi 19

Le menu des enfants

Tzatziki / tortillas^{1.9} 

Beignets de crevettes^{1.3.5} et sa sauce

Riz cantonais⁵ 

île flottante^{5.9} 

vendredi 22

Salade de riz⁶ 

Omelette^{5.9} 

Haricots verts persillés 



Fromage⁹ 



fruit 

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoar : le pain de jeudi

La vache charentaise : le skyr du tzaziki, le lait des îles flottantes, le bleu de la sauce de jeudi

Le domaine de Chaillou : les pommes de terre

SCEA Garnier (Le Thou) : Le miel

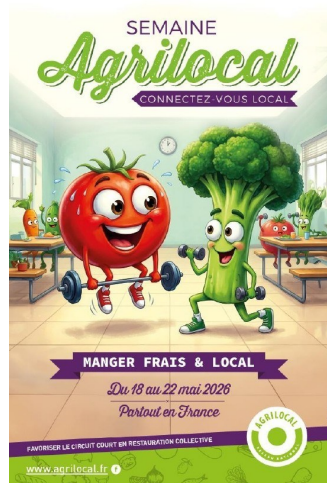
Esat de Montandon : la salade

Ent Monnier Loire des Marais : la jonchée

Filière pêche La Rochelle : les moules

Semaine AGRILocal 17
34 établissements participent à la semaine
Agrilocal du 18 au 22 mai.

Plus de 11 000 élèves seront ainsi sensibilisés au patrimoine culinaire de Charente-Maritime en consommant des repas à partir de produits frais et locaux.



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