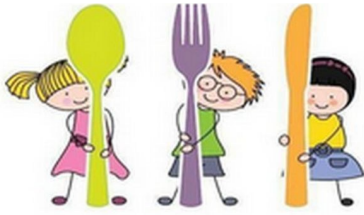







# Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais








Du 2 au 6 février 2026

## Lundi 2

Velouté de patates douces    
 Poisson sauce au curry   
 Quinoa   
 Fromage   
 fruit









## Mardi 3

Betteraves   
 Ficelle picarde   
 Salade composée   
 Crêpe sucrée  
 caramel au beurre salé  



## Jeudi 5

Rillettes de thon et sa tartine   
 Sauté de bœuf aux olives    
 Carottes multicolores   
 Fromage blanc   
 Pain 



## vendredi 6



Guacamole  et tortillas  
 Chili vg    
 Riz basmati   
 Beignet chocolat noisettes

### Les producteurs locaux de la semaine

**Arozoar** : le pain de jeudi,  
**La ferme de Bonnin** : le sauté de bœuf  
**La ferme de Candé** : le fromage blanc  
**Earl Baillou (Lorignac)** : les patates douces  
**Filière pêche Rochelaise** : le poisson



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