





























Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 23 au 27 mars 2026

<p style="text-align: center;">Lundi 23</p> <p>Céleri  rémoulade^{4, 5, 6, 9} </p> <p>Poisson sauce basilic^{7,9} </p> <p>Riz basmati </p> <p>Tarte pomme rhubarbe^{1,5,9}</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 24</p> <p>Taboulé^{1,6}  </p> <p> Jambon grillé</p> <p>Carottes braisées^{3,9}  </p> <p> Ronsard⁹ </p> <p> orange </p>
<p style="text-align: center;"> Jeudi 26</p> <p>Avocat mayonnaise⁵ </p> <p>Lasagne vg^{1,9}  </p> <p>Salade verte⁶ </p> <p>Marbré au chocolat^{1,5,9} </p> <p style="text-align: right;">Pain </p>	<p style="text-align: center;">vendredi 27</p> <p> Pamplousse </p> <p> Steak haché </p> <p>Frites  </p> <p> yaourt⁹ </p>



Les producteurs locaux de la semaine




Arozoaar : le pain de jeudi



La ferme des Tilleuls : les pommes de terre des frites

L'Enilia Ensmic: les yaourts et le Ronsard

La criée de La Rochelle: 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