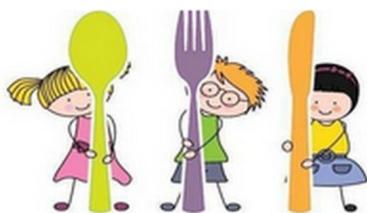


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 3 au 7 février 2025

<p style="text-align: center;">Lundi 3</p> <p>Sardinade et tartine grillée  </p> <p>Tajine de veau  aux olives et citron confit</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Crêpe  au sucre </p>	<p style="text-align: center;">Mardi 4</p> <p>Soupe à l'oignon,  fromage râpé  et croûtons</p> <p>Rougail de saucisses de Montbéliard </p> <p>Riz basmati  </p> <p>yaourt  </p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 6</p> <p> Salade de jeunes pousses composée </p> <p>Lasagne végétarienne  </p> <p>Verrine citron spéculos </p> <p style="text-align: right;">Pain </p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 7</p> <p>Betteraves </p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Carottes braisées  </p> <p>Comté de Lamoura </p> <p>fruit   </p>

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoar : le pain de jeudi et les carottes

L'Enilia Ensmic: les yaourts

La ferme des tilleuls: les pommes de terre



 **Fait maison**  **produits bio**  **menu végétarien**  **label rouge**

 **Appellation d'origine protégée**  **Indication géographique protégée**  **pêche durable**

  **fruits, légumes et produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles**