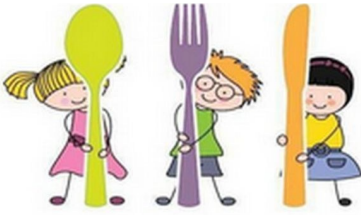


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 30 mars au 3 avril 2026

<p style="text-align: center;">Lundi 30</p> <p>Salade verte⁶ dés emmental⁹ </p> <p> Boudin noir </p> <p>Purée⁹ </p> <p>compote </p>	<p style="text-align: center;">Mardi 31</p> <p>Rillette de thon⁹ </p> <p> Rôti de bœuf </p> <p>Haricots verts </p> <p>Éclair au chocolat^{1,5,9}</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 2</p> <p> Houmous et tortillas</p> <p>Pizza^{1,5} vg </p> <p>Salade de mâche⁶ </p> <p> Fruit frais </p> <p style="text-align: right;">Pain </p>	<p style="text-align: center;">vendredi 3</p> <p> Concombre </p> <p>Poisson bordelaise⁷</p> <p>Riz </p> <p> yaourt⁹ </p>



Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi

La ferme des Tilleuls : les pommes de terre de la purée

La ferme de Candé: le yaourt

La ferme du Mont d'Or : les pois chiche du houmous

le comptoir des viandes bio: le boudin noir et le rôti de bœuf

Le mas de l'Armandine : la compote de pomme

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