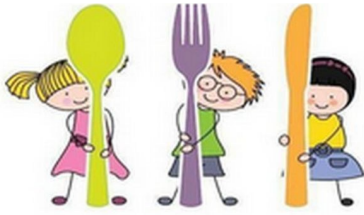


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 9 au 13 mars 2026

Lundi 9

Pâté de campagne⁹
Poisson frais sauce curry⁷
Brocolis
Fromage⁹
Pomme au four
Caramel au beurre salé⁹



Mardi 10

Macédoine de légumes⁵
Pâtes semi-complètes¹
Bolognaise vg
Emmental⁹
Tartelette au chocolat^{9 1}



Jeudi 12

Radis/ beurre⁹
 Émincé de dinde au thym et citron
céréales aux petits légumes¹
Île flottante^{5 9}
 Pain



vendredi 13

Salade d'haricots verts⁶
 Sauté de porc à la moutarde⁶
Gratin dauphinois⁹
 Fromage blanc⁹



Les producteurs locaux de la semaine

Arozoar : le pain de jeudi

La ferme des Tilleuls : les pommes de terre

La ferme de Candé : le fromage blanc

La ferme de Bonnin : le sauté de porc

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