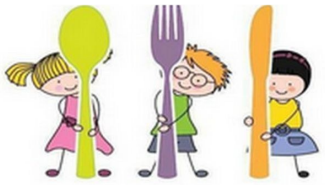
Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16

- Soupe aux vermicelles[1]
- Blanquette de poulet[9]
- Chou romanesco
- Angel cake[1.2.5]

Mardi 17

- Salade betteraves
- Jambon braisé
- Poêlée de légumes d'antan[9]
- Chaource
- banane

Jeudi 19

- Salade verte et féta[6]
- Poisson sauce tartare[7]
- Frites
- yaourt

Pain[1]

vendredi 20

- Carottes râpées
- Dahl de lentilles au lait de coco
- Riz basmati
- Crème vanille[9] aux éclats de M&M'S

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : *le pain de jeudi*

La ferme du Mont D'Or : *les lentilles*

La ferme de Candé *: les yaourts*

L'esat de Montandon *: les salades*

Dahl de lentilles :

Le dahl de lentilles est un plat traditionnel originaire de l'Inde et d'autres pays d'Asie du Sud comme le Pakistan, le Bangladesh ou encore le Népal. Le terme "dahl" fait référence à la fois aux lentilles elles-mêmes et au plat préparé à partir de ces légumineuses.

Il s'agit d'un plat végétarien ou végétalien qui consiste en une soupe épaisse à base de lentilles cuites, assaisonnée avec des épices et des aromates riches en protéines végétales et en fibre.

Indication géographique protégée — *produits bio* — *label rouge* — *Fait maison* — *Menu végétarien*

Appellation d'origine protégée — *pêche durable* — *viande française* — *viande européenne*

Haute valeur environnementale

Certification environnementale niveau 2

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

Restauration Scolaire le Thou-Landrais 15 rue du champ de foire 17290 LE THOU 05.46.35.12.24 rstlethou@gmail.com