

Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais

Du 18 au 22 mai 2026



Lundi 18



Carottes râpées⁶

Boulettes de bœuf

Spaghetti¹



Emmental⁹

compote

Jeudi 21

Menu Agrilocal

Salade verte aux noix^{2,6}

Moule³ sauce au bleu⁹

Frites

Jonchée⁹

miel

Pain

Mardi 19

Le menu des enfants

Tzatziki / tortillas^{1,9}

Beignets de crevettes^{1,3,5} et sa sauce

Riz cantonais⁵

île flottante^{5,9}

vendredi 22

Salade de riz⁶

Omelette^{5,9}

Haricots verts persillés



Fromage⁹



fruit

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoaar : le pain de jeudi

La vache charentaise : le skyr du tzatziki, le lait des îles flottantes, le bleu de la sauce de jeudi

Le domaine de Chaillou : les pommes de terre

SCEA Garnier (Le Thou) : Le miel

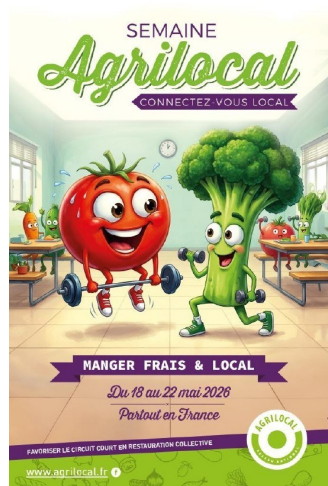
Esat de Montandon : la salade

Ent Monnier Loire des Marais : la jonchée

Filière pêche La Rochelle : les moules

Semaine AGRILocal 17
34 établissements participent à la semaine
Agrilocal du 18 au 22 mai.

Plus de 11 000 élèves seront ainsi sensibilisés au patrimoine culinaire de Charente-Maritime en consommant des repas à partir de produits frais et locaux.



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