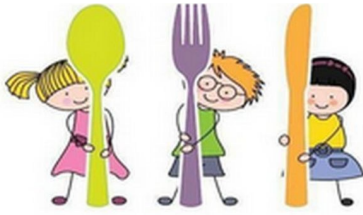


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais





Du 5 au 9 janvier 2026

Lundi 5

Soupe de tomates vermicelles  
 Pâtes  à la carbonara 
 Parmesan 
 compote 



Mardi 6

Jambon cru cornichon
 Poisson meunière
 Gratin de blettes et pomme de terre  
 Galette des rois

Jeudi 8

Salade verte  et féta 
 Chili vg  
 Riz 
 fruit 

Pain 











vendredi 9

Coleslaw  
 Steak haché 
 Frites  
 Yaourt vanille 

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoar : le pain de jeudi et les carottes
La ferme de Candé : le yaourt
La ferme de Bonnin : steak haché
La ferme des Tilleuls : les pommes de terre
Alma mater (Landrais) : les blettes
Esat Montandon : salade verte



 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