





























# Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 17 au 21 février 2025

<p> <b>Lundi 17</b></p> <p>Œufs mayo </p> <p>Chili sin carne  </p> <p>Mélange de céréales  </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p><b>Mardi 18</b></p> <p>Soupe de carottes  </p> <p>Chipolatas </p> <p>Lentilles  </p> <p>Ile flottante </p>
--	---

<p><b>Jeudi 20</b></p> <p>Salade de haricots verts  </p> <p>Carbonade flamande  </p> <p>Pâtes semi complètes </p> <p>Fromage de Lamoura </p> <p>fruit   Pain </p> 	<p><b>Vendredi 21</b></p> <p>Coleslaw </p> <p>Fish &amp; chips </p> <p>Sauce tartare </p> <p>Eton mess aux fruits rouges </p> 
---	---

## Les producteurs locaux de la semaine

**Arozoaar** : le pain de jeudi et les carottes de la soupe




**La ferme de Candé**: la viande de la carbonade

**La ferme du mont d'or** : les lentilles

**La ferme des tilleuls** : les pommes de terre pour les frites



 Fait maison  produits bio  menu végétarien  label rouge

 Appellation d'origine protégée  Indication géographique protégée  pêche durable



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