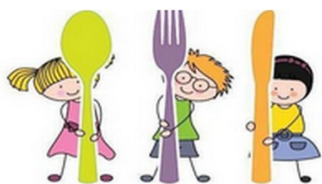


Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 5 au 9 octobre 2026

Lundi 5

-  Crudités 
-  Sauté de dinde au curry  
-  Riz 
-  Fromage⁹ 
-  fruit 

Mardi 6

-  Salade de chèvre chaud^{1.9} 
- Boulette vg
- Haricot plat 
- Gâteau au yaourt^{1.5.9} 

Menu Agrilocal Jeudi 8

-  Salade de pâtes¹  
-  Sauté de porc  
-  Flan de courgettes^{5.9}  
-  Yaourt à boire⁹ 
- Biscuit d'Angélique  Pain¹ 



30 restaurants scolaires sont engagés dans la semaine Agrilocal du mois d'octobre 2026. Cela permettra aux 10 000 demi-pensionnaires d'être sensibilisés aux produits de notre département.

Chaque chef réalisera cette semaine-là un repas 100% local ou cuisinera 1 ingrédient local/jour.

Pensez dès maintenant à vos achats auprès des fournisseurs pour réaliser vos menus locaux !

Les producteurs locaux de la semaine

Arozoar : le pain de jeudi

Enilia Ensmic : le yaourt

La ferme de Bonneville : les pâtes

port de La Rochelle : le poisson

La ferme de Bonnin : le sauté de porc

Les enfournaux : les courgettes

Manger local, plus
d'infos sur :
manger17.fr

vendredi 9

- Saucisson à l'ail
- Poisson⁷ sauce citron 
- Cœur de blé¹ 
- Crème au chocolat⁹ 

-  Indication géographique protégée
-  produits bio
-  label rouge
-  Fait maison
-  Menu végétarien
-  Appellation d'origine protégée
-  pêche durable
-  viande française
-  viande européenne
-  fruits, légumes et produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles
-  Haute valeur environnementale
-  Certification environnementale niveau 2