



-  Plats faits maison
-  Produits locaux

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

LUNDI 16 juin 2025 : menu végétarien

Salade de tomates pois chiches 
Pané aux épinards, fromage
Courgettes, pommes de terre 
Gâteau au yaourt 

MARDI 17 juin 2025

Salade de blé, concombre, maïs et féta 
Filet de poisson au basilic 
Haricots plats et beurre
Pêche

JEUDI 19 juin 2025

Salade verte 
Emincé de bœuf au persil 
Gnocchi
Fromage - Fraises 

VENDREDI 20 juin 2025

Rosette, cornichons
Torsades, poulet à la provençale 
Petit suisse
Abricots

Semaine du 23 au 27 Juin 2025

LUNDI 23 juin 2025

Tarte à la tomate 
Filet de poisson, sauce ciboulette 
Crozets 
Nectarine

MARDI 24 juin 2025 : menu végétarien

Salade de lentilles 
Samossa
Tian de légumes 
Panna cotta 

JEUDI 26 juin 2025

Salade verte 
Paëlla au poulet 
Fromage 
Pastèque

VENDREDI 27 juin 2025

Taboulé
Sauté de porc, sauce du chef 
Panaché d'haricots plats et beurre
Smoothie banane/fraises 

Ces menus, élaborés avec le concours d'une Diététicienne Diplômée d'Etat - N°ADELI 749500369, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en cas de nécessité.

Ils sont consultables sur le site de la Mairie : www.mairie-thones.fr.

Les plats proposés sont susceptibles de comporter les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten ; arachides ; noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc...); œufs ; poisson ; soja ; lait (y compris lactose) ; crustacés ; mollusques ; céleri ; moutarde ; graines de sésame ; lupin ; et tous les produits dérivés de ces ingrédients ; dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO₂.

Les menus du restaurant scolaire sont en ligne !