



- Plats faits maison
- Produits locaux

## Semaine du 29 Septembre au 3 Octobre 2025

### LUNDI 29 septembre 2025

Salade de tomates, olives, maïs   
Brandade de poisson   
Tarte aux pommes

### MARDI 30 septembre 2025

Taboulé  
Emincé de bœuf au persil   
Gratin de chou-fleur et brocolis   
Prunes

### JEUDI 2 octobre 2025

Duo de choux à la vinaigrette   
Escalope de poulet au jus   
Mélange de 5 céréales  
Fromage   
Compote poire banane

### VENDREDI 3 octobre 2025 : menu végétarien

Salade d'haricots rouges   
Quenelles nature, sauce aurore   
Poêlée de carottes   
Raisin

## Semaine du 6 au 10 Octobre 2025

### LUNDI 6 octobre 2025 : menu végétarien

Poireaux en vinaigrette   
Sauté de porc au jus   
Lentilles   
Fromage - Prunes

### MARDI 7 octobre 2025

Salade verte   
Saucisses de volaille   
Poêlée rustique   
Yaourt aux fruits

### JEUDI 9 octobre 2025

Betteraves en vinaigrette   
Gratin de crozets (butternut, carottes)   
Gâteau au chocolat

### VENDREDI 10 octobre 2025

Salade de chou chinois (raisins secs, pomme)   
Lasagnes   
Poire

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](http://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 SO<sub>2</sub>.

Les menus du restaurant scolaire sont en ligne !