



Plats faits maison
Produits locaux



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

LUNDI 19 Janvier 2026 : menu végétarien

Carottes à l'orange
 Haricots rouges à la tomate
 Riz
 Roulé à la confiture

MARDI 20 Janvier 2026

Rillettes de sardine
 Escalope de dinde au bleu
 Poêlée d'haricots plats, potiron
 Pomme

JEUDI 22 Janvier 2026

Guacamole
 Filet de poisson, sauce ciboulette
 Pommes de terre au four
 Orange

VENDREDI 23 Janvier 2026

Soupe de légumes
 Bœuf bourguignon
 Polenta
 Fourme d'Amber
 Kiwi

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI 26 Janvier 2026

Salade verte
 Croziflette
 Jambon blanc
 Pommes au four

MARDI 27 Janvier 2026 : menu végétarien

Salade de betteraves
 Lasagnes végétariennes
 Crème aux œufs

JEUDI 29 Janvier 2026

Soupe de légumes
 Filet de poisson à l'échalote
 Gratin de pommes de terre et chou-fleur
 Clémentine

VENDREDI 30 Janvier 2026

Salade coleslaw
 Steak haché, sauce poivre
 Gnocchis
 Compote de fruits

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 !