









 Plats faits maison
 Produits locaux

Semaine du 2 au 6 Février 2026


LUNDI 2 Février 2026

Salade boulgour, mimolette 
Filet de poisson façon meunière
Poêlée de chou blanc et carottes 
Pomme 





MARDI 3 Février 2026

Salade de betteraves 
Hachis parmentier 
Tomme 
Orange

JEUDI 5 Février 2026 : menu végétarien

Velouté de brocolis
Dall de lentilles 
Riz
Clémentine

VENDREDI 6 Février 2026

Salade américaine (chou rouge,
salade verte, emmental, maïs) 
Roti de porc  
Coquillettes au beurre
Crêpes bretonnes 

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 !