










 Plats faits maison  
 Produits locaux

## Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



### LUNDI 5 Janvier 2026

Tartine de reblochon    
Roti de dinde en sauce  
Poêlée de chou chinois, pommes  
de terre, carottes   
Clémentine





### MARDI 6 Janvier 2026

Velouté du potager   
Emincé de bœuf au paprika   
Riz   
Tomme   
Banane

### JEUDI 8 Janvier 2026 : menu végétarien





Salade de coquillettes, cornichons  
et carottes   
Feuilleté croisillon au fromage  
Panaché d'haricots verts et beurre  
Poire 

### VENDREDI 9 Janvier 2026



Salade verte   
Sauté de porc à la moutarde    
Penne  
Galette des rois 

## Semaine du 12 au 16 Janvier 2026





### LUNDI 12 Janvier 2026

Salade d'haricots verts   
Aiguillette de poulet, sauce  
normande   
Pommes de terre vapeur   
Poire au miel 




### MARDI 13 Janvier 2026

Couscous royal   
Fromage blanc  
Pommes 

### JEUDI 15 Janvier 2026

Velouté de carottes   
Jambon, sauce madère   
Lentilles   
Cheese cake 

### VENDREDI 16 Janvier 2026 : menu végétarien

Salade de boulghour   
Quenelles, sauce aurore   
Epinards   
Camembert

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 SO2.

Les menus du  
restaurant scolaire  
sont en ligne !