



■ **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.

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 !