








 **Plats faits maison**
 **Produits locaux**

Semaine du 9 au 13 Mars 2026





LUNDI 9 Mars 2026

Salade verte, avocat et maïs 
Roti de porc, sauce moutarde 
Gratin de pommes de terre et chou-fleur 
Clémentines


MARDI 10 Mars 2026

Radis, beurre
Filet de poisson sauce à l'échalote 
Mélange de 5 céréales
Compote de pommes 

JEUDI 12 Mars 2026




Salade verte 
Emincé de poulet à l'estragon 
Poêlée de carottes et petits pois 
Fondant au chocolat  et sa crème anglaise

VENDREDI 13 Mars 2026 : menu végétarien





Velouté suédois 
Omelette bio
Farfalle au beurre
Brie - Banane

Semaine du 16 au 20 Mars 2026





LUNDI 16 Mars 2026 : menu végétarien

Velouté du potager 
Chili végétarien, riz 
Tomme de chèvre  - Kiwi




MARDI 17 Mars 2026

Salade américaine (chou rouge, salade verte et maïs) 
Sauté de porc au jus 
Purée de pommes de terre, patates douces 
Crumble aux poires 

JEUDI 19 Mars 2026

Salade de pommes de terre, ciboulette 
Escalope de dinde à la crème 
Poêlée de carottes 
Pomme 

VENDREDI 20 Mars 2026

Cake aux lardons, fromage 
Filet de poisson à l'aneth 
Poêlée libanaise 
Clémentines

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 !