



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 !