



 **Plats faits maison**

 **Produits locaux**

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

LUNDI 23 Mars 2026

Quiche sans pâte aux légumes 
Emincé de bœuf au persil  
Pommes de terre vapeur 
Kiwi

MARDI 24 Mars 2026 : menu végétarien

Salade de chou-fleur, mimolette 
Omelette bio
Poêlée de petits pois, carottes 
Crumble aux pommes  

JEUDI 26 Mars 2026

Salade verte 
Filet de poisson à l'échalote  
Penne au beurre 
Fromage blanc, coulis 

VENDREDI 27 Mars 2026

Velouté de légumes 
Cuisses de poulet
Riz à la tomate 
Comté 
Banane

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026

LUNDI 30 Mars 2026

Salade de betteraves cuites 
Filet de poisson à l'aneth 
Mélange de 5 céréales
Fondant au chocolat 

MARDI 31 Mars 2026

Rillettes de sardines 
Aiguillettes de poulet, sauce normande  - Coquillettes 
Poire 

JEUDI 2 Avril 2026 : menu végétarien

Salade de pommes de terre, olives 
Galettes de blé, épinards
Poêlée d'haricots beurre et verts 
Petit suisse - Kiwi

VENDREDI 3 Avril 2026

Cake aux légumes 
Emincé de bœuf au paprika  
Poêlée de carottes 
Pomme 

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 !