



- Plats faits maison
- Produits locaux

Semaine du 15 au 19 Juin 2026

LUNDI 15 Juin 2026

Tarte de tomates, moutarde
Saucisses de volaille
Panaché d'haricots verts, pommes
de terre rissolées
Melon

MARDI 16 Juin 2026 : menu végétarien

Salade Western (haricots rouge,
pommes de terre et maïs)
Blé cantonnais végétarien
Fromage
Abricots

JEUDI 18 Juin 2026

Cake à la courgette
Filet de poisson, sauce estragon
Poêlée de carottes
Salade de bananes, fraises

VENDREDI 19 Juin 2026

Salade verte
Gratin de penne au jambon
Clafouti aux fruits

Semaine du 22 au 26 Juin 2026

LUNDI 22 Juin 2026

Taboulé
Filet de poisson, sauce échalote
Poêlée de courgettes, aubergines
Petits suisses - Salade de fraises

MARDI 23 Juin 2026

Salade de tomates, maïs, emmental

Cuisse de poulet
Petits pois, carottes
Compote de pommes - biscuits

JEUDI 25 Juin 2026 : menu végétarien

Salade d'haricots verts, œufs, pois
chiches
Spaghetti à la bolognaise, sauce
lentilles
Crumble aux fruits

VENDREDI 26 Juin 2026

Salade de riz, maïs
Roti de bœuf froid
Fromage - Banane

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 !