






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

Semaine du 18 au 22 Mai 2026



LUNDI 18 Mai 2026

Salade verte
Poisson façon meunière
Poêlée d'haricots verts et beurre
Petits suisses
Salade de bananes, fraises 




MARDI 19 Mai 2026 : menu végétarien

Salade de tomates, olives, maïs 
Gnocchi de légumes  - Emmental
Mousse au chocolat artisanale

JEUDI 21 Mai 2026

Radis, beurre
Sauté de dinde en sauce 
Ratatouille avec de la semoule
Gâteau aux fruits 

VENDREDI 22 Mai 2026





Carottes et courgettes râpées 
Émincé de bœuf à la provençale  - Riz
Tomme de chèvre
Compote de pommes, rhubarbe 

Semaine du 26 au 29 Mai 2026





MARDI 26 Mai 2026

Taboulé
Cordon bleu
Petits pois, carottes
Melon

JEUDI 28 Mai 2026 : menu végétarien

Concombres à la crème 
Paëlla végétarienne 
Fromage 
Salade de fraises 

VENDREDI 29 Mai 2026

Salade de pois chiches, tomates, avocat 
Jambon grillé en sauce 
Gratin portugais 
Flan à la noix de coco 

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 !