








-  Plats faits maison
-  Produits locaux

## Semaine du 1er au 5 Juin 2026




### LUNDI 1er Juin 2026

Salade verte  
Aiguillettes de poulet aux poivrons   
Mélange de 5 céréales  
Fromage   
Compote de pommes, rhubarbe 




### MARDI 2 Juin 2026 : menu à l'envers

Melon  
Chipolatas, merguez   
Gnocchi nature  
Concombres à la vinaigrette 

### JEUDI 4 Juin 2026




Tapas de sardines   
Gratin de courgettes à la grecque   
Fromage blanc   
Pêches

### VENDREDI 5 Juin 2026 : menu végétarien





Salade de lentilles   
Feuilleté au fromage  
Poêlée libanaise   
Salade de fraises 

## Semaine du 8 au 12 Juin 2026




### LUNDI 8 Juin 2026 : menu végétarien

Carottes râpées, raisins secs   
Chili con végétarien  - Riz  
Fromage   
Kiwi





### MARDI 9 Juin 2026

Flamenkuche   
Sauté de dinde en sauce    
Ratatouille   
Petits suisses - Melon

### JEUDI 11 Juin 2026

Concombres à la vinaigrette   
Emincé de bœuf au paprika    
Farfalle  
Prunes

### VENDREDI 12 Juin 2026

Salade de pommes de terre   
Filet de poisson à la provençale   
Courgettes au four   
Gâteau aux fruits 

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](http://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 SO<sub>2</sub>.

Les menus du restaurant scolaire sont en ligne !