




-  Plats faits maison
-  Produits locaux

Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026

LUNDI 29 Juin 2026

Radis, beurre


Quenelles, sauce aurore 


Gratin d'épinards 

Melon

MARDI 30 Juin 2026


Rosette, cornichons

Filet de poisson au basilic 


Poêlée d'haricots verts, pommes de terre 

Salade de fraises 

JEUDI 2 Juillet 2026

Salade de blé 

Roti de dinde froid

Fromage blanc 

Pêche

VENDREDI 3 Juillet 2026 : pique-nique

Tomate entière

Sandwich à la rilette de volaille 

Chips

Fromage - Glace

Bonnes vacances à tous

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.

