



Plats faits maison

Menu végétarien

Produits locaux



SEMAINE DU 1^{ER} AU 4 SEPTEMBRE 2026

BONNE RENTRÉE À TOUS !

MARDI 1^{ER} SEPTEMBRE 2026

Salade verte

Chipolatas de volaille

Frites

Petits-suisses

Melon

JEUDI 3 SEPTEMBRE 2026

Taboulé

Emincé de bœuf au persil

Courgettes, patates douces au four

Comté

Raisin

VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2026

Salade de carottes et pois chiches

Quenelles nature, sauce aurore

Epinards

Tarte bande aux prunes

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 7 SEPTEMBRE 2026

Salade de betteraves

Galettes de blé aux épinards

Gratin de chou-fleur

Banane

MARDI 8 SEPTEMBRE 2026

Concombres à la vinaigrette

Sauté de dinde à la moutarde

Panaché d'haricots verts et flageolets

Mousse au chocolat

JEUDI 10 SEPTEMBRE 2026

Rillettes de sardines

Gratin de courgettes à la grecque

Riz

Raisin

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026

Salade des Aravis

(lardons, Comté , salade verte)

Filet de poisson, sauce basilic

Pâtes

Gâteau aux framboises



Ces menus, élaborés avec le concours d'une Diététicienne Diplômée d'État - 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-thonnes.fr

*Les menus du
restaurant
scolaire
sont en ligne !*



INFORMATIONS ALLERGÈNES

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.