



Plats faits maison

Menu végétarien

Produits locaux



SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 14 SEPTEMBRE 2026

Tarte à la tomate

Aiguillettes de poulet aux poivrons

Crozets

Poire

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026

Salade de boulgour, mimolette

Omelette nature bio

Panaché de haricots plats et beurre

Gâteau au chocolat

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026

Salade bretonne (chou-fleur, carottes)

Jambon grillé, sauce Madère

Mélange de 5 céréales

Buche de chèvre - Raisin

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026

Taboulé bio

Emincé de bœuf au paprika

Gratin portugais
(pommes de terre, tomates et courgettes)

Prunes

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026

Salade de blé, olives, courgettes

Sauté de porc au jus

Carotte, choux de Bruxelles

Pomme

MARDI 22 SEPTEMBRE 2026

Concombres à la vinaigrette

Steak haché au poivre

Polenta

Crème aux œufs

JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026

Salade carnaval (haricots verts, maïs, avocat)

Paëlla végétarienne

Fromage

Prunes

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026

Flammekueche

Filet de poisson à l'échalote

Pommes de terre à la vapeur

Poire



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.