



- Plats faits maison
- Menu végétarien
- Produits locaux



SEMAINE DU 28 SEPT AU 2 OCT 2026

LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026

Cake aux lardons et emmental
 Roti de dinde à l'estragon
 Poêlée de carottes
 Raisin

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026

Salade de tomates, basilic
 Filet de poisson à l'aneth
 Gartin de chou-fleur
 et pommes de terre au four
 Pommes au four

JEUDI 1^{ER} OCTOBRE 2026

Salade de pois chiches, carottes
 Sauté de porc à la moutarde
 Crozets
 Banane

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

Salade de pommes de terre, olives
 Samoussas de légumes
 Poêlée d'haricots verts et beurre
 Tomme - Prunes

SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

LUNDI 5 OCTOBRE 2026

Salade verte, croûtons
 Haricots rouges à la tomate
 Riz créole
 Crumble de fruits

MARDI 6 OCTOBRE 2026

Salade d'haricots verts, emmental et amandes
 Boudin blanc
 Pommes de terre rissolées
 Kiwi

JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Quiche au fromage
 Emincé de bœuf au persil
 Patates douces rôties
 Raisin

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

Carottes râpées
 Filet de poisson, sauce curry
 Blé
 Tomme de chèvre
 Compote de prunes et pommes



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.