



- 🍳 Plats faits maison
- 🌿 Menu végétarien
- 🇫🇷 Produits locaux



SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

- Salade de betteraves 🍷
- Saucisses de volaille
- Poêlée rustique
- Banane

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

- Salade de chou chinois, pommes, comté 🍷
- Carbonade flamande 🇫🇷 🍷
- Pâtes
- Kiwi

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 🌿

- Duo de carottes râpées et céleri 🍷
- Dall de lentilles 🍷
- Riz
- Buche de chèvre - Poire au chocolat 🍷

VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

- Salade de boulgour 🍷
- Poisson façon meunière
- Gratin d'épinards 🍷
- Salade de fruits

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI 9 NOVEMBRE 2026

- Choucroute garnie
- Pommes de terre vapeur
- Fromage blanc
- Pomme 🇫🇷

MARDI 10 NOVEMBRE 2026

- Quiche lorraine 🍷
- Filet de poisson à l'aneth 🍷
- Patates douces et butternut rôtis 🍷
- Poire 🇫🇷

JEUDI 12 NOVEMBRE 2026

- Salade de blé 🍷
- Cuisses de poulet
- Haricots plats, carottes
- Gâteau roulé à la confiture

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 🌿

- Soupe de légumes 🍷
- Gratin végétarien de pâtes 🍷
- Banane



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.