



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



SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI 16 NOVEMBRE 2026

- Salade verte 🍳
- Steak haché au poivre 🍳
- Frites
- Pomme 🇫🇷

MARDI 17 NOVEMBRE 2026

- Carottes râpées 🍳
- Escalopes de volaille à la crème 🍳
- Riz
- Poire au miel

JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 🌿

- Soupe 🍳
- Gratin d'hiver de crozets 🍳
- Tarte aux pommes en bande 🍳

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

- Salade de pommes de terre 🍳
- Filet de poisson, sauce basilic 🍳
- Gratin de chou-fleur 🍳
- Kiwi

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI 23 NOVEMBRE 2026

- Velouté du potager 🍳
- Roti de porc en sauce 🇫🇷 🍳
- Flageolets
- Pomme 🇫🇷

MARDI 24 NOVEMBRE 2026 🌿

- Salade de betteraves 🍳
- Galettes de blé, épinards
- Carottes Vichy 🍳
- Mousse au chocolat

JEUDI 26 NOVEMBRE 2026

- Quiche lorraine 🍳
- Filet de poisson, sauce citron 🍳
- Riz
- Clémentines

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026 🌿

- Salade d'endives, noix et Fourme d'Ambert 🍳
- Marmite hongroise 🍳
- Pommes de terre à la vapeur 🍳
- Compote poires-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.