



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



SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026

LUNDI 30 NOVEMBRE 2026 MENU DES ARAVIS

- Salade des Aravis 🍳 🇫🇷
- Sauté de porc à la moutarde 🍳 🇫🇷
- Polenta 🍳 🇫🇷
- Pomme cuite au miel 🍳 🇫🇷

MARDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2026

- Velouté de chou-fleur 🍳
- Filet de poisson, au basilic 🍳
- Riz créole
- Banane

JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026 🌿

- Salade verte 🍳
- Spaghetti à la bolognaise, sauce lentilles 🍳
- Emmental râpé
- Gâteau au chocolat 🍳 et sa crème

VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026

- Cake au fromage et lardons 🍳
- Paupiettes de dinde en sauce 🍳
- Carotte, choux de Bruxelles 🍳
- Poire 🇫🇷

SEMAINE DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2026

LUNDI 7 DÉCEMBRE 2026

- Salade de betteraves 🍳
- Roti de porc 🍳 🇫🇷
- Crozets 🇫🇷
- Crumble aux fruits

MARDI 8 DÉCEMBRE 2026

- Tartine de reblochon 🍳 🇫🇷
- Filet de poisson au basilic 🍳
- Mélange 5 céréales
- Pomme 🇫🇷

JEUDI 10 DÉCEMBRE 2026 🌿

- Carotte râpées, pois chiches 🍳
- Quenelles, sauce aurore 🍳
- Gratin de chou-fleur, pommes de terre 🍳
- Poire au chocolat 🍳

VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2026

- Velouté de légumes 🍳
- Chili con carne 🍳
- Brie
- Kiwi



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.