



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



## SEMAINE DU 14 AU 18 DÉCEMBRE 2026

### LUNDI 14 DÉCEMBRE 2026

- Salade de betteraves 🍳
- Filet de poisson, façon meunière
- Poire 🍷

### MARDI 15 DÉCEMBRE 2026

- Feuilleté de Noël à la Truite 🍷
- Aiguillettes de poulet, sauce festive 🍷
- Paillassons de pommes de terre
- Sapin aux deux chocolats
- Clémentines, papillotes

### JEUDI 17 DÉCEMBRE 2026

- Velouté de carottes 🍷
- Gratin de penne au jambon 🍷
- Emmental râpé
- Banane 🇫🇷

### VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026 🌿

- Salade de haricots verts 🍷
- Semoule
- Légumes de couscous 🍷
- Yaourt Nature
- Kiwi

## SEMAINE DU 4 AU 8 JANVIER 2027

### LUNDI 4 JANVIER 2027

- Salade verte
- Steak haché au poivre 🍷
- Poêlée rustique
- Eclair au chocolat

### MARDI 5 JANVIER 2027

- Couscous et sa semoule
- Merguez et keftas de volaille
- Fromage blanc
- Pomme 🇫🇷

### JEUDI 7 JANVIER 2027 🌿

- Salade de pommes de terre, olives noires 🍷
- Omelette nature
- Panaché d'haricots verts et beurre 🍷
- Fromage 🇫🇷
- Clémentines

### VENDREDI 8 JANVIER 2027

- Soupe de carottes 🍷
- Sauté de dinde à l'estragon 🍷
- Riz 🍷
- 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](http://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 SO<sub>2</sub>.