






VILLE D'ONET LE CHÂTEAU

CES MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN / CRUSTACES / ŒUFS / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CELERI / MOUTARDE / GRAINES DE SESAME / ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE / MOLUSQUE /

	LUNDI 4-sept.	MARDI 5-sept.	MERCREDI 6-sept.	JEUDI 7-sept.	VENDREDI 8-sept.
ENTREE	TOMATE ET ECHALOTTES	PAIN BIO  SALADE VERTE 1/2 ŒUF ET THON	ALAE	MELON ET PASTÈQUE	TABOULE MAISON
PLAT PROTIDIQUE	POULET ROTI LABEL ROUGE 	SAUCISSE FINE DE VEAU 	BETTERAVE ROUGE	ESCALOPE DE PORC OU ESCALOPE DE DINDE AUX HERBES	DOS DE CABILLAUD PERSILLE
ACCOMPAGNEMENT	PURÉE DE POMME DE TERRE	PETITS POIS ET CAROTTES BIO 	TAGLIATELLES	HARICOTS VERTS SAUTES	COURGETTES FRAICHES 
PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE BIO 	KIRI CREME	FROMAGE	FLAN NAPPE CARAMEL BIO 	CANTAL
DESSERT	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	COMPOTE DE POMME BIO 

CES MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN / CRUSTACES / ŒUFS / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CELERI / MOUTARDE / GRAINES DE SESAME / ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE / MOLUSQUE /

	LUNDI 11-sept.	MARDI 12-sept.	MERCREDI 13-sept.	JEUDI 14-sept.	VENDREDI 15-sept.
ENTREE	MELON	PAIN BIO  CONCOMBRE SAUCE BULGARE	ALAE	CAROTTES RAPEES BIO 	JAMBON BLANC BEURRE OU JAMBON DE DINDE
PLAT PROTIDIQUE	SAUTE DE VEAU LABEL ROUGE 	GIGOT D'AGNEAU RÔTI AU THYM 	CELERI RAVE	NUGGET DE POULET PLEIN FILET	FILET DE COLIN ET FONDUE DE POIREAUX
ACCOMPAGNEMENT	LINGUINE 	FLAGEOLETS VERTS	RIZ PILAF	EPINARD A LA CREME 	BLE AUX PETITS LEGUMES
PRODUIT LAITIER	PETITS SUISSES NATURE	BRIE	EMMENTAL		
DESSERT	CAKE PEPITE AU CHOCOLAT	PRUNE JAUNE	MINI ROULE ABRICOT	PECHE BLANCHE	PETIT POT DE CREME GLACEE

N.B / CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES

*** **MENUS** ***

*** **RESTAURANT SCOLAIRE** ***



VILLE D'ONET LE CHÂTEAU

CES MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN / CRUSTACES / ŒUFS / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CELERI / MOUTARDE / GRAINES DE SESAME / ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE / MOLUSQUE /

LUNDI 18-sept.

MARDI 19-sept.

MERCREDI 20-sept.

JEUDI 21-sept.

VENDREDI 22-sept.

ENTREE

**LAITUE ET DES DE
POMME**

PAIN BIO



**BETTERAVE CRUE
RAPEE**

PASTEQUE

**SALADE MULTICOLORE
(pousse
d'épinard,radis,tomate,et œuf)**

**PATE DE CAMPAGNE OU
ROULADE DE VOLAILLE**



PLAT PROTIDIQUE

**LONGE DE PORC BRAISEE OU
FILET DE DINDE**

STEACK HACHE DE VEAU

**PATES A LA
BOLOGNAISE**

**SAUTE DE CANARD AUX
OLIVES**

**CRUSTILLANT DE
MERLU PANE**

ACCOMPAGNEMENT

**POMME DE TERRE AU FOUR
PUREE SAINT GERMAIN
ET CROUTONS**

ET EMMENTAL RAPE

**CAROTTES BIO
PERSILLEES**

**RATATOUILLE DE
LEGUMES FRAIS**

PRODUIT LAITIER

YAOURT NATURE SUCRE

EDAM

**CREME DESSERT
VANILLE**

SAINT PAULIN

DESSERT

BISCUIT

PECHE JAUNE

FLAN PATISSIER

NECTARINE

CES MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN / CRUSTACES / ŒUFS / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CELERI / MOUTARDE / GRAINES DE SESAME / ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE / MOLUSQUE /

LUNDI 25-sept.

MARDI 26-sept.

MERCREDI 27-sept.

JEUDI 28-sept.

VENDREDI 29-sept.

ENTREE

**SALADE FRISEE ET DES
DE GESIERS DE
VOLAILLE**

PAIN BIO



MELON

LAITUE

**CHOU BLANC RAPE ET
RAISINS SECS**

**POMME DE TERRE AU
THON**

PLAT PROTIDIQUE

**FILET DE CABILLAUD
SAUCE NORMANDE**

**PILON DE POULET LABEL
ROUGE**

**CHIPOLATAS DE
VOLAILLE**

NOIX DE JOUE DE BŒUF

**SOT L'Y LAISSE DE
DINDE**

ACCOMPAGNEMENT

RIZ BASMATI

**CHOU ET BROCOLIS AU
GRATIN**

POMME ROSTI

COQUILLETES

**HARICOTS PLATS
D'Espagne**

PRODUIT LAITIER

TOME NOIRE

YAOURT BIO FERMIER

PETIT LOUIS

CANTAL

**FROMAGE BLANC
AROMATISE**

DESSERT

PRUNE ROUGE

SUR COULIS DE FRUITS

FRUIT

FRUIT DE SAISON

LANGUE DE CHAT



N.B / CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES

*** **MENUS** ***

*** **RESTAURANT SCOLAIRE** ***

VILLE D'ONET LE CHÂTEAU

CES MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN / CRUSTACES / ŒUFS / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CELERI / MOUTARDE / GRAINES DE SESAME / ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE / MOLUSQUE /

LUNDI 2-oct.

MARDI 3-oct.

MERCREDI 4-oct.

JEUDI 5-oct.

VENDREDI 6-oct.

ENTREE

**SALADE DE MÂCHE
MIMOSA**

MELON

ALAE

TABOULE

**ROSETTE OU MOUSSE
DE FOIE DE CANARD**

**TOMATE VINAIGRETTE
ET DES DE FETA**

PLAT PROTIDIQUE

ROTI DE VEAU



**JAMBONNEAU
MOUTARDE OU
OMELETTE BIO**

AIGUILLETTE DE POULET PEPINETTE AUX FRUITS

**ESCALOPE DE DINDE
BASQUAISE**



ACCOMPAGNEMENT

**BATONNIERE DE
LEGUME**

**LENTILLES BIO DU
LARZAC**

**JARDINIERE DE
LEGUMES**

DE MER

**POMME DE TERRE
BOULANGERE**

PRODUIT LAITIER

YAOURT NATURE

TOME BLANCHE

**TARTE AUX POMMES
MAISON**

**COMPOTE DE POMME
BIO**



DESSERT

FRUIT DE SAISON

PETIT ECOLIER

DESSERT DE FRUITS

SPECULOS

N.B / CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES

