



**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 9-oct.                      MARDI 10-oct.                      MERCREDI 11-oct.                      JEUDI 12-oct.                      VENDREDI 13-oct.**

**ENTREE**

**MACEDOINE DE LEGUMES**



**PAIN BIO** 

**ENDIVE DES D'AVOCAT ET TOMATE**

**ALAE**  
**TOMATE ET CŒUR DE PALMIER**

**CŒUR DE BLE MULTICOLORE**



**SALADE AUX NOIX ET POMME GRANNY**

**PLAT PROTIDIQUE**

**BRANDADE DE POISSON ET CROUTONS**

**SAUTE DE PORC A L'ANANAS OU SAUTE DE VOLAILLE**



**BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE**

**AIGUILLETTE DE POULET PANE**

**PETIT FARCOUS AU BŒUF MAISON**



**ACCOMPAGNEMENT**

**RIZ BIO CREOLE**



**PATES AU BEURRE**

**ECRASEE DE CAROTTES A LA CREME**



**CHOU FLEUR AU GRATIN**



**PRODUIT LAITIER**

**PETIT SUISSES NATURE**

**YAOURT VANILLE FERMIER**



**CREME DESSERT VANILLE**

**YAOURT A BOIRE**

**DESSERT**

**PATE DE FRUIT**

**RAISIN**

*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 16-oct.                      MARDI 17-oct.                      MERCREDI 18-oct.                      JEUDI 19-oct.                      VENDREDI 20-oct.**

**ENTREE**

**FEUILLETE AUX LEGUMES**

**PAIN BIO** 

**SALADE COLESLAW**

**ALAE**  
**SALADE DE POMME DE TERRE**

**CREME DE POTIMARON BIO**



**SALADE DE MACHE ET AMANDES**

**PLAT PROTIDIQUE**

**ESCALOPE DE DINDE**

**DOS DE COLIN PERSILLE**

**PIZZA AU FROMAGE**

**SAUCISSE AU FOUR OU SAUCISSE DE VOLAILLE**

**LASAGNE AU GRATIN**

**ACCOMPAGNEMENT**

**EPINARDS A LA CREME**

**SPAGHETTIS AU BASILIC**

**SALADE VERTE**

**HARICOTS LINGOTS**



**YAOURT NATURE BIO**



**BATONNET GLACE**

**PRODUIT LAITIER**

**KIWI JAUNE**

**PETIT LOUIS COQUE**

**FROMAGE**

**FRUIT**

**DESSERT**

**CLEMENTINE**

**COCKTAIL DE FRUIT**



\*\*\* **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 6-nov.      MARDI 7-nov.      MERCREDI 8-nov.      JEUDI 9-nov.      VENDREDI 10-nov.**

**ENTREE**

**POTAGE AU VERMICELLE**      **PAIN BIO**       **ALAE**      **SALADE DE MACHE MIMOSA**      **PATE EN CROUTE OU FRITON DE CANARD** 

**CELERI FRAIS REMOULADE**      **FILET DE SARDINE ET CITRON**

**PLAT PROTIDIQUE**

**EMINCES DE VOLAILLE AU CURRY**       **LINGUINE BOLOGNAISE ET EMMENTAL RAPE**      **GIGOLETTE DE LAPIN**       **ESCALOPE DE PORC GRILLEE OU ESCALOPE DE DINDE** 

**FILET DE COLIN A LA CREME** 

**ACCOMPAGNEMENT**

**POEELE DE LEGUMES**       **HARICOTS BEURRE**      **GNOCCHIS**      **GRATIN DE COURGETTE BIO** 

**PRODUIT LAITIER**

**BRIE**      **FROMAGE**      **SAMOS**

**DESSERT**

**BANANE**      **CLEMENTINE**      **COMPOTE POMME CASSIS**      **SALADE DE FRUITS FRAIS**      **DESSERT DE FRUIT**

**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 13-nov.      MARDI 14-nov.      MERCREDI 15-nov.      JEUDI 16-nov.      VENDREDI 17-nov.**

**ENTREE**

**BETTERAVE ROUGE**       **PAIN BIO**       **ALAE**      **PIZZA MOZZARELLA**      **SALADE VERTE MELANGEE**

**CAROTTES RAPEES BIO** 

**PLAT PROTIDIQUE**

**PAUPIETTE DE VEAU**       **BLANQUETTE DE DINDE SAUCE SUPREME**       **PILON DE POULET LABEL ROUGE**       **FILET DE LIEU A L'OSEILLE** 

**ACCOMPAGNEMENT**

**PUREE ST GERMAIN**       **RIZ BIO PILAF**       **POMME DUCHESSE**      **HARICOTS VERTS ET MAÏS** 

**PRODUIT LAITIER**

**BABYBEL**      **YAOURT BRASSE FERMIER AUX FRUITS BIO**      **FROMAGE**      **FLAN NAPPE CARAMEL BIO**       **SAINT MORET**

**DESSERT**

**CLEMENTINE**        **ANANAS AU SIROP**      **KIWI**



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 20-nov.**

**MARDI 21-nov.**

**MERCREDI 22-nov.**

**JEUDI 23-nov.**

**VENDREDI 24-nov.**

### ENTREE

**CHOU ROUGE  
REMOULADE**

**LAITUE ET DES DE  
MIMOLETTE**

**ALAE  
CONCOMBRE ET TOMATE**

**JAMBON BLANC  
CORNICIONS OU BLANC  
DE DINDE**

**SALADE DE LENTILLES  
BIO**

### PLAT PROTIDIQUE

**ROTI DE VEAU**

**LAPIN SAUTE CHASS**

**FILET DE POISSON PANE**

**GRATIN DE CROZET AUX  
PETITS LEGUMES**

**NUGGET DE POULET  
PLEIN FILET**

### ACCOMPAGNEMENT

**POMME DE TERRE AU  
FOUR**

**PETIT POIS EXTRA FINS**

**RIZ A LA TOMATE**

**RATATOUILLE DE  
LEGUMES**

### PRODUIT LAITIER

**SAINT NECTAIRE**

**PETIT SUISSES AUX  
FRUITS**

**POMME CUITE**

**TOME NOIRE**

### DESSERT

**COMPOTE  
POMME/FRAMBOISE**

**CHOU A LA CREME**

**BISCUIT**

**RAISINS**

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