



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 3-sept. MARDI 4-sept. MERCREDI 5-sept. JEUDI 6-sept. VENDREDI 7-sept.

ENTREE



MELON ET PASTÈQUE

PAIN BIO



SALADE VERTE 1/2 ŒUF ET THON

ALAE

BETTERAVE ROUGE

TOMATE ET ECHALOTTES

TABOULE MAISON

PLAT PROTIDIQUE

POULET ROTI BLEU BLANC CŒUR



SAUCISSE FINE DE VEAU



BOUL AGNEAU SAUCE TOMATE



ESCALOPE DE PORC OU ESCALOPE DE DINDE AUX HERBES

DOS DE CABILLAUD PERSILLE

ACCOMPAGNEMENT

LINGUINE



PETITS POIS ET CAROTTES BIO

BLE EBLY



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 10-sept. MARDI 11-sept. MERCREDI 12-sept. JEUDI 13-sept. VENDREDI 14-sept.

ENTREE

MELON

PAIN BIO



CONCOMBRE SAUCE BULGARE

ALAE

CELERI RAVE

CAROTTES RAPEEES BIO



JAMBON BLANC BEURRE OU JAMBON DE DINDE

PLAT PROTIDIQUE

SAUTE DE VEAU LABEL ROUGE



GIGOT D'AGNEAU RÔTI AU THYM



BROCHETTE DE DINDE AUX POIVRONS

NUGGET DE POULET PLEIN FILET

FILET DE COLIN ET FONDUE DE POIREAUX

ACCOMPAGNEMENT

PUREE DE POMMES DE TERRE

FLAGEOLETS VERTS

RIZ PILAF

EPINARD A LA CREME



BLE AUX PETITS LEGUMES

PRODUIT LAITIER

PETITS SUISSES NATURE

BRIE

EMMENTAL

PECHE BLANCHE

DESSERT

CAKE PEPITE AU CHOCOLAT

PRUNE JAUNE

MINI ROULE ABRICOT

PETIT POT DE CREME GLACEE

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 17-sept. MARDI 18-sept. MERCREDI 19-sept. JEUDI 20-sept. VENDREDI 21-sept.

ENTREE

LAITUE ET DES DE POMME

PAIN BIO 

BETTERAVE CRUE RAPE

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 24-sept. MARDI 25-sept. MERCREDI 26-sept. JEUDI 27-sept. VENDREDI 28-sept.

ENTREE

SALADE FRISEE ET DES DE GESIERS DE VOLAILLE

PAIN BIO 

DUO DE MELON ET PASTEQUE 

ALAE

LAITUE 

CHOU BLANC RAPE ET RAISINS SECS

SALADE DE PERLES AUX POIVRONS

PLAT PROTIDIQUE

FILET DE CABILLAUD SAUCE NORMANDE

PILON DE POULET BLEU BLANC COEUR 

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

YAOURT BIO FERMIER 

PETIT LOUIS

CANTAL

FROMAGE BLANC

DESSERT

COMPOTE DE POMME BIO 

SUR COULIS DE FRUITS 

FRUIT

FRUIT DE SAISON

AUX FRUITS

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



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 1-oct.

MARDI 2-oct.

MERCREDI 3-oct.

JEUDI 4-oct.

VENDREDI 5-oct.

PAIN BIO 

ALAE

ENTREE

**SALADE DE MÂCHE
MIMOSA**

MELON 

TABOULE

**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 POIRE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

BISCUIT MOELLEUX

DESSERT DE FRUITS

SPECULOS

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