



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 5-mars MARDI 6-mars MERCREDI 7-mars JEUDI 8-mars VENDREDI 9-mars

ENTREE

ENDIVES ET DES DE
POIVRONS

PAIN BIO

POTAGE DE LEGUMES

ALAE

TOMATE VINAIGRETTE

LAITUE / CROUTONS ET
POMME VERTE

DUO DE SAUCISSON

PLAT PROTIDIQUE

FILET DE POULET PANE

SAUTE DE CANARD AUX
OLIVES

CANNELONIS AU GRATIN

SAUCISSE GRILLEE OU
SAUCISSE DE VEAU

DOS DE COLIN PERSILLE

ACCOMPAGNEMENT

CHOU FLEUR AU GRATIN

RIZ PILAF

HARICOTS VERTS
PERSILLES

FLAGEOLETS VERTS

POEELE DE
CHAMPIGNONS ET
CAROTTES BATONNET
TOME BLANCHE BIO

PRODUIT LAITIER

COMPOTE DE POMME
BIO

YAOURT NATURE

KIRI CREME

FLAN NAPPE CAMEL
BIO

DESSERT

PETIT BEURRE

KIWI JAUNE

BANANE

FRUIT AU SIROP

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 12-mars MARDI 13-mars MERCREDI 14-mars JEUDI 15-mars VENDREDI 16-mars

ENTREE

SALADE DE MACHE
MIMOSA

PAIN BIO

MACEDOINE DE
LEGUMES / TOMATE

ALAE

CELERI RAVE

CAROTTES RAPEES BIO

POTAGE VERMICELLE

PLAT PROTIDIQUE

PENNE A LA

EMINCES DE VOLAILLE A
LA CREME

PILON DE POULET
MARINE

FILET DE SAUMON A
L'OSEILLE

ESCALOPE DE PORC OU
VOLAILLE AUX HERBES

ACCOMPAGNEMENT

BOLOGNAISE

CHOU FLEUR/BROCOLIS
PERSILLES

POEELE DE LEGUMES

POMME NOISETTE

HARICOTS PLATS
D'Espagne

PRODUIT LAITIER

YAOURT AROMATISE BIO

RIZ AU LAIT AU
CAMEL

TARTE AUX POMMES

DANETTE CHOCOLAT

EMMENTAL

DESSERT

FRUIT

TARTE AUX POMMES

PETIT BEURRE

ANANAS AU SIROP

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 19-mars

MARDI 20-mars

MERCREDI 21-mars

JEUDI 22-mars

VENDREDI 23-mars

ENTREE

**ENDIVE / TOMATE ET
PIGNONS DE PIN**

**PAIN BIO 
CHOU ROUGE
REMOULADE**

RILLETTES DE THON

**SALADE VERTE
EMMENTAL ET DES DE
COURGETTE**

**SALADE DE RIZ
MEXICAINE**

PLAT PROTIDIQUE

**STEACK HACHE DE VEAU
POULET ROTI A
L'ESTRAGON**



PAUPIETTE DE VEAU

NOIX DE JOUE DE BŒUF



FILET DE COLIN PANE

ACCOMPAGNEMENT

**PETITS POIS ET
CAROTTES**



**POMME DE TERRE
VAPEUR**



GALETTE DE LEGUMES

COQUILLETES BIO



**ECRASEE DE CAROTTES
BIO **

PRODUIT LAITIER

**MOUSSE DE FROMAGE
FRAIS**

MINI BOMBEL

YAOURT NATURE BIO

DESSERT

CIGARETTE RUSSE

CLEMENTINE

**CUBE DE PECHE AU
SIROP**

MOUSSE AU CHOCOLAT

**POMMES CUITES A LA
VANILLE**

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 26-mars

MARDI 27-mars

MERCREDI 28-mars

JEUDI 29-mars

VENDREDI 30-mars

ENTREE

FEUILLETE PECHEUR

**PAIN BIO 
BETTERAVES ROUGES A
L'ORANGE**



**ALAE
MACEDOINE DE LEGUME
VINAIGRETTE**

**CONCOMBRE RAPE A
L'ESPAGNOLE**

**LAITUE ET FRISEE
VINAIGRETTE**

PLAT PROTIDIQUE

**SAUCISSE FINE DE VEAU
NAVARIN D'AGNEAU**



FILET DE DINDE AU JUS

PAELLA AU POULET

**PAVE DE COLIN SAUCE
CRUSTACES**

ACCOMPAGNEMENT

**HARICOTS VERTS
PERSILLES**



**PUREE DE PATATE
DOUCE**

MACARONI



FLAN DE LEGUMES

PRODUIT LAITIER

FROMAGE BLANC

**YAOURT BIO FERMIER
AROMATISE**

KIRI CREME

TOME NOIRE



DESSERT

**GALETTE SAINT
SAUVEUR**



POIRE

**POIRE CUIE ET COULIS
DE CHOCOLAT**

TARTE GRILLE ABRICOT



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-avr.

MARDI 3-avr.

MERCREDI 4-avr.

JEUDI 5-avr.

VENDREDI 6-avr.

FERIE

PAIN BIO



ALAE

**SALADE DE TOMATE,
BASILIC ET MOZZARELLA**

**AVOCAT ET THON
MAYONNAISE**

**MESCLUM DE SALADE
AUX GESIERS**

**SALADE DE PEPINETTE
AUX PETITS LEGUMES**

**BLANQUETTE DE VEAU A
L'ANCIENNE**



PIZZA

**ESCALOPE DE DINDE
BASQUAISE**



**FILET DE CABILLAUD
SAUCE NORMANDE**

RIZ PILAFF BIO



**BATONNIERE DE
CAROTTES**

BLE A LA TOMATE

**DUO DE COURGETTES
PERSILLEES**

**COMPOTE POMME
FRAMBOISE**

POMME

BRIE

MINI BROWNIES

PALET BRETON

ORANGE

ET CREME ANGLAISE

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

ENTREE

PLAT PROTIDIQUE

ACCOMPAGNEMENT

PRODUIT LAITIER

DESSERT

