



**VILLE D'ONNET 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 FEV      MARDI 19 FEV      MERCREDI 20 FEV      JEUDI 21 FEV      VENDREDI 22 FEV**

**ENTREE**



**CHOU ROUGE  
REMOULADE**

**PAIN BIO** 

**SALADE DE MÂCHE  
MIMOSA** 

**ALAE**

**MACEDOINE DE  
LEGUMES**

**BETTERAVE CRUE  
RAPEE**

**TORTIS MULTICOLORE  
ET POUSSE D'EPINARD**

**PLAT PROTIDIQUE**

**PALERON DE BŒUF  
SAUCE TOMATE ET  
CAPRES**

**FRICASSEE DE LAPIN  
AUX PRUNEAUX**

**ESCALOPE DE DINDE**



**LONGE DE PORC  
BRAISEE OU ROTI DE  
DINDE**

**FILET DE COLIN PANE**

**ACCOMPAGNEMENT**



**MACARONI**

**POEELE DE LEGUMES  
AUX CEREALES**

**POMME ROSTI**

**PUREE SAINT GERMAIN  
ET CROUTONS**

**POEELE DE LEGUMES**

**PRODUIT LAITIER**

**SAINT MORET**

**YAOURT AROMATISE BIO**

**FROMAGE BLANC**

**SAINT PAULIN**



**DESSERT**

**COMPOTE DE POIRE**



**BOUDOIR**

**ET CONFITURE**

**ORANGE**

**SORBET GLACE**

**BONNES VACANCES**

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

**ENTREE**



**TOMATE ET MAÏS  
VINAIGRETTE**

**PAIN BIO** 

**JAMBON BLANC ET  
CORNICHON** 

**SALADE VERTE ET 1/2  
ŒUF**

**POTAGE DE LEGUMES  
FRAIS**

**FEUILLETE AU COMTE**

**PLAT PROTIDIQUE**

**ESCALOPE VIENNOISE**

**FILET DE CABILLAUD  
FRAIS**

**STEACK HACHE DE VEAU      BOURGUIGNON DE BŒUF**



**ESCALOPE DE DINDE**

**ACCOMPAGNEMENT**

**CŒUR DE BLE**



**JEUNES CAROTTES  
PERSILLEES**

**JARDINIERE DE  
LEGUMES**

**GRATIN DAUPHINOIS**



**HARICOTS VERTS ET  
CHAMPIGNONS**

**PRODUIT LAITIER**

**YAOURT NATURE**

**TOME NOIRE**

**TARTE AUX POMMES**



**FROMAGE BREBETTE**

**DESSERT**

**KIWI**

**CUBE DE PÊCHE**

**COCKTAIL DE FRUITS  
EXOTIQUES**

**CLEMENTINE**

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-mars**

**MARDI 19-mars**

**MERCREDI 20-mars**

**JEUDI 21-mars**

**VENDREDI 22-mars**

### ENTREE

**ENDIVE AUX AMANDES**

**PEÏ STAI ET EMMENTAL**

**TOMATE VINAIGRETTE**

**SALADE DE RIZ  
MULTICOLORE**

**CAROTTES RAPEES AUX  
RAISISNS**

### PLAT PROTIDIQUE

**JAMBONNEAU  
MOUTARDE OU JAMBON  
DE DINDE**

**ROTI DE VEAU**

**FILET DE COLIN PANE**

**POULET RÔTI**

**TORTILLAS OIGNONS ET  
POMME DE TERRE  
MAISON**

### ACCOMPAGNEMENT

**LENTILLES BIO DU  
LARZAC**

**BATONNIERE DE  
CAROTTES JAUNES**

**COURGETTE SAUTEES**

**HARICOTS PLATS  
D'Espagne**

**SALADE VERTE**

### PRODUIT LAITIER

**FROMAGE BLANC**

**YAOURT AROMATISE BIO**

**SAMOS**

### DESSERT

**MINI QUATRE QUART**

**COMPOTE POMME  
BANANE**

**CLEMENTINE**

**POMME DE L'AVEYRON**

**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-mars**

**MARDI 26-mars**

**MERCREDI 27-mars**

**JEUDI 28-mars**

**VENDREDI 29-mars**

### ENTREE

**PIZZA MOZZARELLA**

**CONCOMBRE RAPE ET  
FROMAGE BLANC**

**ALAE  
CELERI RAVE**

**POTAGE ALPHABET**

**SALADE FRISEE ET  
CANTAL**

### PLAT PROTIDIQUE

**FILET DE SAUMON FRAIS  
A L'OSEILLE**

**SPAGHETTIS  
CARBONARA**

**FRICADELLE DE BŒUF  
SAUCE TOMATE**

**ESCALOPE DE PORC GRILLE  
AUX HERBES OU ESCALOPE  
DE POULET**

**NAVARIN D'AGNEAU**

### ACCOMPAGNEMENT

**JULIENNE DE LEGUMES**

**POMME DE TERRE AU  
FOUR**

**HARICOTS VERTS ET  
MAÏS**

**LEGUMES COUSCOUS ET  
SEMOULE**

### PRODUIT LAITIER

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

**YAOURT NATURE**

**RIZ AU LAIT MAISON**

### DESSERT

**POIRE**

**PETIT BEURRE**

**FRUIT**



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 1-avr.**

**MARDI 2-avr.**

**MERCREDI 3-avr.**

**JEUDI 4-avr.**

**VENDREDI 5-avr.**

### ENTREE

BETTERAVE ROUGE A L'ORANGE

CHOU FLEUR VINAIGRETTE

FEUILLETE AU FROMAGE

POTAGE DE LEGUMES FRAIS

SALADE VERTE AU THON

### PLAT PROTIDIQUE

FILET DE COLIN FRAIS PERSILLE

STEACK HACHE DE VEAU BIO AVEYRON

CHIPOLATAS DE VOLAILLE

LONGE DE PORC OU ROTI DE DINDONNEAU

LASAGNE MAISON AU GRATIN

### ACCOMPAGNEMENT

EPINARD A LA CREME

POMME DE TERRE BOULANGERE

COQUILLETES

ECRASEE DE CAROTTES BIO

### PRODUIT LAITIER

COMPOTE POMME FRAMBOISE

CAMEMBERT

### DESSERT

BISCUIT MARBRE

KIWI

FRUITS

CREME DESSERT

ANANAS ET BIGAREAUX AU SIROP

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