



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-avr. **MARDI 10-avr.** **MERCREDI 11-avr.** **JEUDI 12-avr.** **VENDREDI 13-avr.**

PAIN BIO 

CHOU FLEUR SAUCE MOUSSELINÉ
POTAGE DE LEGUMES FRAIS

ALAE

PAMPLEMOUSSE ROSE
POMME DE TERRE AU THON

PAUPIETTE DE DINDE FORESTIERE 

FRICASSE DE LAPIN AUX PRUNEUX 

BOUL'ŒUF SAUCE TOMATE

LONGE DE PORC BRAISÉE/ROTI DE DINDE

LASAGNES



BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES 

POMME DE TERRE RISSOLEES

RATATOUILLE DE LEGUMES 

AU GRATIN

YAOURT AROMATISE

CANTAL

FLAN NAPPE CARAMEL

BISCUIT

COCKTAIL DE FRUITS

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 30-avr. **MARDI 1-mai** **MERCREDI 2-mai** **JEUDI 3-mai** **VENDREDI 4-mai**

PAIN BIO 

SALADE COMPOSEE
(tomate/des de concombre/mais)

SALADE DE TOMATE BASILIC

BETTERAVE ROUGE CRUE RAPEE 

SALADE DE RIZ ARLEQUIN

SAUCISSE FINE DE VEAU 

BROCHETTE DE DINDE 

DOS DE COLIN PERSILLE

FILET DE POULET PANE 

LENTILLES BIO DE L'AVEYRON 

COQUILLETES AU GRATIN

EMINCES DE POIREAUX AU GRATIN

CREME DE ROQUEFORT 

BRIE 

COMPOTE POMME /ANANAS

KIWI

POMME

BANANE








BISCUIT



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 /

	<u>LUNDI</u> 7-mai	<u>MARDI</u> 8-mai	<u>MERCREDI</u> 9-mai	<u>JEUDI</u> 10-mai	<u> VENDREDI</u> 11-mai
<u>ENTREE</u>	PIZZA MOZARELLA	ALAE PAIN BIO 	TERRINE DE POISSON	FERIE	MELON 
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	JAMBON BRAISE 		TENDRON DE VEAU 		LINGUINE A LA BOLOGNAISE 
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>	CAROTTES SAUTEES 		DUO DE HARICOTS VERTS		
<u>PRODUIT LAITIER</u>	POMME ROYAL GALA		FROMAGE		
<u>DESSERT</u>			FRUIT AU SIROP		SORBET GLACE

	<u>LUNDI</u> 14-mai	<u>MARDI</u> 15-mai	<u>MERCREDI</u> 16-mai	<u>JEUDI</u> 17-mai	<u> VENDREDI</u> 18-mai
<u>ENTREE</u>	ENDIVES ET DES DE MIMOLETTE	PAIN BIO 	ALAE TOMATE ET MAÏS VINAIGRETTE	CELERI RAVE BIO REMOULADE 	SALADE DE BLE MULTICOLEURE
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	SOT L'Y LAISSE DE DINDE 	COUSCOUS D'AGNEAU 	PILON DE POULET 	TIMBALE DE POISSON ET FRUITS DE MER	MOUSSAKA MAISON 
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>	BRAISE/CAROTTES BATONNET 	SEMOULE ET LEGUMES	POMME NOISETTE	RIZ CREOLE	
<u>PRODUIT LAITIER</u>	BANANE	SAINT NECTAIRE	PETITS SUISSES	YAOURT AROMATISE FERMIER FRAMBOISE BOUDOIR 	ECLAIR AU CHOCOLAT
<u>DESSERT</u>		COMPOTE DE POMME BIO	ORANGE		



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

*** MENU ***

*** 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 21-mai

MARDI 22-mai

MERCREDI 23-mai

JEUDI 24-mai

VENDREDI 25-mai

PAIN BIO

ALAE

ENTREE

TOMATE VINAIGRETTE
ECHALOTTE

SALADE AU FOIE DE
VOLAILLE ET GESIERS

SALADE DE LENTILLES
BIO

PLAT PROTIDIQUE

SAUTE DE VEAU
MARENGO

ESCALOPE DE VEAU
HACHE

TORTILLAS DE POMME
DE TERRE ET OIGNONS
MAISON

ACCOMPAGNEMENT

POLENTA

TORTIS AU BEURRE

SALADE VERTE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

POIRE

MINI ROITELET

FLAN AUX ŒUFS MAISON

PETIT LOUIS

ORANGE

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