



**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 /*

	<b>LUNDI 27-nov.</b>	<b>MARDI 28-nov.</b>	<b>MERCREDI 29-nov.</b>	<b>JEUDI 30-nov.</b>	<b>VENDREDI 1-déc.</b>
		<b>PAIN BIO</b> 			
<b>ENTREE</b>	<b>ENDIVES ET DES DE SURIMI</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>ALAE</b> <b>RADIS BEURRE</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS ET 1/2 ŒUF</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES FRAIS</b>
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	<b>SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES</b>	<b>BLANC DE DINDE SAUCE TOMATE</b>	<b>FRICADELLE SAUCE ESTRAGON</b>	<b>SAUCISSES AU FOUR CHIPOLATAS DE VOLAILLE</b>	<b>DOS DE CABILLAUD</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>CAROTTES PERSILLEES</b>	<b>SPAGHETTIS</b>	<b>POMMES RISSOLEES</b>	<b>FLAGEOLETS VERTS</b>	<b>SALSIFIS AU GRATIN</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>BRIE</b>	<b>YAOURT NATURE BIO</b>	<b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>SAINT PAULIN</b>	<b>TARTE AUX POMMES NORMANDE</b>
<b>DESSERT</b>	<b>CLEMENTINE</b>	<b>COMPOTE POMME BANANE</b>		<b>RAISINS</b>	

*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 /*

	<b>LUNDI 4-déc.</b>	<b>MARDI 5-déc.</b>	<b>MERCREDI 6-déc.</b>	<b>JEUDI 7-déc.</b>	<b>VENDREDI 8-déc.</b>
		<b>PAIN BIO</b> 			
<b>ENTREE</b>	<b>SAUCISSON A L'AIL ROULADE DE VOLAILLE</b>	<b>PE-STAI (CHOU CHINOIS)</b>	<b>ALAE</b> <b>TABOULE</b>	<b>SALADE DE RIZ MULTICOLORE</b>	<b>CAROTTES ET COURGETTES RAPEES</b>
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	<b>PILON DE POULET AU CURRY</b>	<b>STEACK HACHE DE VEAU</b>	<b>FILET DE POISSON</b>	<b>SAUTE DE PORC SAUTE DE VOLAILLE AUX PRUNEAUX</b>	<b>AIGUILLETES DE POULET PANEEES</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>CHOU FLEUR AU GRATIN</b>	<b>BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES</b>	<b>POEELE DE LEGUMES</b>	<b>HARICOTS PLATS D'Espagne</b>	<b>MACARONIS AU BEURRE</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PECHES AU SIROP</b>	<b>EDAM</b>	<b>CARRE FRAIS</b>	<b>EMMENTAL</b>	<b>YAOURT BIO AROMATISE</b>
<b>DESSERT</b>	<b>BISCUIT</b>	<b>POIRE</b>	<b>CLEMENTINE</b>	<b>FLAN AUX ŒUFS MAISON</b>	

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 /*

	<u>LUNDI 11-déc.</u>	<u>MARDI 12-déc.</u>	<u>MERCREDI 13-déc.</u>	<u>JEUDI 14-déc.</u>	<u>VENDREDI 15-déc.</u>
		<b>PAIN BIO</b> 	<b>ALAE</b>		
<u>ENTREE</u>	<b>FEUILLETE AUX QUATRE FROMAGES</b>	<b>BLANC DE POIREAUX SAUCE GRIBICHE</b>	<b>TARTINE AUX RILLETES DE MAQUEREAUX</b>	<b>CELERI REMOULADE BIO</b>	<b>SALADE DE MACHE ET DES DE JAMBON</b>
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	<b>FRICASSEE DE CANARD</b>	<b>ESCALOPE DE PORC ESCALOPE DE DINDE AUX HERBES</b>	<b>MERGUEZ</b>	<b>ROTI DE VEAU</b> 	<b>ŒUFS FLORENTINE AU GRATIN</b>
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>	<b>ECRASE DE CAROTTES</b>	<b>LENTILLES BIO DU LARZAC</b>	<b>COQUILLETES</b>	<b>PUREE DE PATATE DOUCE</b>	
<u>PRODUIT LAITIER</u>		<b>CAMEMBERT</b>	<b>YAOURT</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>PETITS SUISSES AUX FRUITS</b>
<u>DESSERT</u>	<b>ORANGE</b>	<b>COMPOTE POMME CASSIS</b>	<b>POMME</b>	<b>LANGUE DE CHAT</b>	<b>RAISINS</b>

*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 18-déc.</u>	<u>MARDI 19-déc.</u>	<u>MERCREDI 20-déc.</u>	<u>JEUDI 21-déc.</u>	<u>VENDREDI 22-déc.</u>
		<b>PAIN BIO</b> 	<b>ALAE</b>		
<u>ENTREE</u>	<b>BETTERAVES ROUGES A L'ORANGE</b>	<b>CONCOMBRE RAPE ET TOMATE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>PATE EN CROUTE DE SAUMON</b>	<b>MESCLUN DE SALADE ET EMMENTAL</b>
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	<b>ESCALOPE DE DINDE BASQUAISE</b>	<b>GIGOT D'AGNEAU</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b>	<b>SAUTE DE CERF AUX FRUITS ROUGES</b>	<b>ESCALOPE CORDON BLEU</b>
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>	<b>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</b>	<b>HARICOTS LINGOTS</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>TAGLIATELLES</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>
<u>PRODUIT LAITIER</u>	<b>YAOURT AROMATISE</b>	<b>SAINT PAULIN</b>	<b>CREME DESSERT VANILLE</b>	<b>BUCHE PATISSIERE</b>	<b>CLEMENTINE</b>
<u>DESSERT</u>	<b>BISCUIT</b>	<b>FRUIT</b>			<b>BISCUIT</b>



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 8-janv.**

**MARDI 9-janv.**

**MERCREDI 10-janv.**

**JEUDI 11-janv.**

**VENDREDI 12-janv.**

**PAIN BIO** 

**ALAE**

### ENTREE

**POTAGE PARMENTIER**

**BETTERAVES CRUES  
RAPEES**

**SALADE D'AVOCAT ET  
TOMATE**

**TABOULE MAISON**

**SALADE VERTE ET  
SURIMI**

### PLAT PROTIDIQUE

**BOUL'ŒUF SAUCE  
TOMATE**

**LONGE DE PORC  
BRAISEE  
FILET DE DINDE**

**FILET DE COLIN SAUCE  
CITRON**

**GIGOLETTE DE LAPIN  
SAUCE MOUTARDE**

**HACHIS**

### ACCOMPAGNEMENT

**POEELE DE LEGUMES**

**LENTILLES**

**COQUILLETES**

**CAROTTES SAUTEES**

**PARMENTIER**

### PRODUIT LAITIER

**GALETTE**

**FROMAGE BLANC BIO**

**CANTAL**

**YAOURT AROMATISE BIO**

**SAMOS**

### DESSERT

**DES ROIS**

**CLEMENTINE**

**BANANE**

**KIWIS**

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