



**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 14-Janv.      MARDI 15-Janv.      MERCREDI 16-Janv.      JEUDI 17-Janv.      VENDREDI 18-Janv.**

**ENTREE**

SALADE MELANGEE ET  
MAÏS

PAIN BIO 

BETTERAVE CRUE  
RAPEE

ALAE

SALADE MEXICAINE

CHOU CHINOIS ET DES  
DE MIMOLETTE

POTAGE VERMICELLE

**PLAT PROTIDIQUE**

AIGUILLETTE DE POULET  
PANE CORN FLAKES

VEAU MARENGO



PAUPIETTE DE DINDE

TIMBALE DE POISSON ET  
FRUITS DE MER

ESCALOPE DE PORC OU  
SAUCISSE DE VOLAILLE

**ACCOMPAGNEMENT**

HARICOTS VERTS  
SAUTES

PUREE DE POMME DE  
TERRE



POMME RÖSTI

QUINOA BIO



CHOU FLEUR AU JUS

**PRODUIT LAITIER**

YAOURT NATURE BIO



FROMAGE

POMME DE L'AVEYRON

SAINT PAULIN



**DESSERT**

PETIT BEURRE



MOUSSE AU CHOCOLAT

COCKTAIL DE FR



PATE DE FRUIT



CLEMENTINE

*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-Janv.      MARDI 22-Janv.      MERCREDI 23-Janv.      JEUDI 24-Janv.      VENDREDI 25-Janv.**

**ENTREE**

MOUSSE DE FOIE DE  
CANARD

PAIN BIO 

CELERI FRAIS  
REMOULADE

ALAE

PAMPLEMOUSSE AU  
SUCRE

TABOULE MAISON

CREME DE POTIMARRON

**PLAT PROTIDIQUE**

FILET DE LIEU FRAIS

ESCALOPE DE VEAU  
HACHE

PILON DE POULET A  
L'ESTRAGON



SAUTE DE PORC  
IRCUTIERE OU SAUTE  
DE DINDE

GIGOT D'AGNEAU



**ACCOMPAGNEMENT**

POEELE CAMPAGNARDE

PETITS POIS A LA  
FRANCAISE



POMME DE TERRE AU  
FOUR

CAROTTES RONDELLES

COQUILLETES BIO



**PRODUIT LAITIER**

PETIT LOUIS

CANTAL

PETITS SUISSES

FROMAGE BLANC

FLAN NAPPE CAMEL

**DESSERT**

ORANGE

COMPOTE POMME  
FRAMBOISE

PETIT BEURRE

PALET BRETON

**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 28-Janv.**

**MARDI 29-Janv.**

**MERCREDI 30-Janv.**

**JEUDI 31-Janv.**

**VENDREDI 1-févr.**

**ENTREE**

MACEDOINE DE LEGUMES / TOMATE

PAIN BIO 

CHOU FLEUR MOUSSELINE



SALADE VERTE ET 1/2 ŒUF

SALADE DE MÂCHE AUX CROUTONS



CAROTTES RAPEES BIO

**PLAT PROTIDIQUE**

SAUCISSE AVEYRON OU SAUCISSE DE VOLAILLE

NOIX DE JOUE DE BŒUF



ESCALOPE MILANAISE

PAVE DE SAUMON FRAIS A LA CREME

EMINCES DE DINDE

**ACCOMPAGNEMENT**

LENTILLES BIO DU LARZAC  

BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES 

BATONNIERE DE CAROTTES

RIZ BASMATI

GNOCCHIS

**PRODUIT LAITIER**

YAOURT AROMATISE

DELICE DE CAMEMBERT

CREME DESSERT CHOCOLAT

FLAN AUX OEUFS MAISON

TARTE AUX FRUITS

**DESSERT**

LANGUE DE CHAT

CLEMENTINE

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 04 fev**

**MARDI 05 fev**

**MERCREDI 06 fev**

**JEUDI 07 fev**

**VENDREDI 08 fev**

**ENTREE**

ENDIVES AUX NOIX ET DES DE BLEU

PAIN BIO 

BETTERAVE CRUE RAPEE

TOMATE VINAIGRETTE

POTAGE PARMENTIER

BLANC DE POIREAUX SAUCE GRIBICHE

**PLAT PROTIDIQUE**

ESCALOPE DE PORC AUX HERBES OU ESCALOPE DE DINDE 

NEMS AU POULET

COQUILLE DE POISSON AU GRATIN

NAVARIN D'AGNEAU 

CRUSTILLANT DE MERLU

**ACCOMPAGNEMENT**

HARICOTS LINGOTS

RIZ CANTONNAIS

POMME VAPEUR

COURGETTE AU GRATIN

PENNE A LA TOMATE 

**PRODUIT LAITIER**



YAOURT A BOIRE

SAMOS

CLEMENTINE

FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS 

**DESSERT**

POMME ROYAL GALA

PALMIER

COMPOTE POMME FRAISE

NOUGAT 



**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 11 fev**

**MARDI 12 fev**

**MERCREDI 13 fev**

**JEUDI 14 fev**

**VENDREDI 15 fev**

**PAIN BIO** 

**ALAE**

**ENTREE**

**SALADE VERTE ET SURIMI**

**TOMATE ET BILLES DE MOZARELLA**

**LAITUE VINAIGRETTE**

**SALADE COMPOSEE(mais,germe de soja,tomate)**

**JAMBON BLANC BEURRE** 

**PLAT PROTIDIQUE**

**LINGUINE A LA BOLOGNAISE**

**ESCALOPE DE VEAU BIO AVEYRON**  

**CANNELONIS AU GRATIN**

**POULET SAUTE BASQUAISE** 

**FILET DE POISSON FRAIS AUX FRUITS DE MER**

**ACCOMPAGNEMENT**

**POMME DE TERRE AU FOUR** 

**HARICOTS VERTS**

**ECRASEE DE CAROTTES BIO** 

**PRODUIT LAITIER**

**YAOURT NATURE BIO** 

**KIRI CREME**

**CREPES ET NUTELLA**

**CANTAL**

**DESSERT**

**MINI ROULE ABRICOT**

**FRUIT**

**COKTAIL DE FRUITS**

**CLEMENTINE**

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