



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 15-janv.

MARDI 16-janv.

MERCREDI 17-janv.

JEUDI 18-janv.

VENDREDI 19-janv.

ENTREE

CHOU BLANC ET DES
D'EMMENTAL

SOUPE DE POISSON ET
CROUTONS

BETTERAVE ROUGE
(salade/radis/maïs/
tomate)

SALADE INCAS

SALADE DE MÂCHE

PLAT PROTIDIQUE

ROTI DE VEAU BRAISE

SAUCISSE GRILLE DE
L'AVEYRON OU SAUCISSE
DE VOLAILLE

ESCALOPE DE DINDE

POULET SAUTE SAUCE

LASAGNE AU SAUMON

ACCOMPAGNEMENT

PENNE AUX POIVRONS

COURGETTES SAUTEES

POMME DE TERRE AU
FOUR

RIZ SAUVAGE

ET EPINARDS

PRODUIT LAITIER

ORANGE

YAOURT NATURE

PETIT LOUIS

CANTAL

COMPOTE DE POMME

DESSERT

ORANGE

BISCUIT

PECHE AU SIROP

CLEMENTINE

CIGARETTE RUSSE

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 22-janv.

MARDI 23-janv.

MERCREDI 24-janv.

JEUDI 25-janv.

VENDREDI 26-janv.

ENTREE

QUICHE LORRAINE

MACEDOINE D'E
LEGUMES

SALADE VERTE / TOMATE
/FROMAGE

CAROTTES RAPEES

CREME DE POTIMARRON

PLAT PROTIDIQUE

SOT L'Y LAISSE DE
DINDE

NOIX DE JOUE DE BŒUF

STEACK HACHE DE VEAU
FRUITS DE MER

TIMBALE DE POISSON ET
BRAISEE

LONGE DE PORC

ACCOMPAGNEMENT

CHOU FLEUR PERSILLE

PUREE DE POMME DE
TERRE

COQUILLETES

BOULGOUR BIO

PETITS POIS/CAROTTES

PRODUIT LAITIER

POIRE

FROMAGE BLANC
NATURE

COMPOTE POMME /
CASSIS

TARTE AUX ABRICOTS
MAISON

TOME BLANCHE

DESSERT

POIRE

GALETTE BRETONNE

COMPOTE POMME /
CASSIS

TARTE AUX ABRICOTS
MAISON

KIWI

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 29-janv. **MARDI 30-janv.** **MERCREDI 31-janv.** **JEUDI 1-févr.** **VENDREDI 2-févr.**

PAIN BIO 

FRITON DE CANARD 

CELERI REMOULADE 

TOMATE /MAIS/CŒUR DE PALMIER

SALADE DE MÂCHE 

POMME DE TERRE EN SALADE 

DOS DE CABILLAUD ET FONDUE DE POIREAUX 

CIVET DE CANARD 

FRICADELLE DE BŒUF

PETIT SALE OU PILON DE POULET

GIGOT D'AGNEAU 

HARICOTS VERTS PERSILLES 

GNOCCHIS

CAROTTES BATONNET

AUX LENTILLES 

COURGETTE SAUTEES AU GRATIN 

YAOURT A BOIRE

KIRI CREME

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS

FLAN PATISSIER 

DESSERT

POMME ROYAL GALA

ORANGE

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS

FLAN PATISSIER 

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 05 fev **MARDI 06 fev** **MERCREDI 07 fev** **JEUDI 08 fev** **VENDREDI 09 fev**

PAIN BIO 

BETTERAVE CRUE RAPEE 

ENDIVES AUX AMANDES

ALAE

CHOU FLEUR SAUCE MOUSSELINE 

TABOULE MAISON

SAUTE DE VEAU MARENGO 

SAUCISSE GRILLE DE L'AVEYRON OU SAUCISS... DE VOLAILLE 

TRUFFADE AUX LARDONS OU DES DE DINDE 

LAPIN SAUTE CHASSEUR 

RIZ PILAFF

PUREE DE POIS CASSES ET CROUTONS

EPINARDS A LA CREME



CAROTTES SAUTEES PERSILLEES

YAOURT AROMATISE BIA 

BRIE



COMPOTE POMME FRAMBOISE

DESSERT

KIWI

CLEMENTINE

MOUSSE AU CHOCOLAT

POIRE



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</u> 12 fev	<u>MARDI</u> 13 fev	<u>MERCREDI</u> 14 fev	<u>JEUDI</u> 15 fev	<u> VENDREDI</u> 16 fev
<u>ENTREE</u>	SALADE COLESLOW	PAIN BIO  PETITE NICOISE (salade/haricots/ verts/thon /olive/œuf/	ALAE RILETTES DE MAQUEREAUX A LA TOMATE	SAUCISSON SEC OU ROULADE DE VOLAILLE	CONCOMBRE RAPE ET SAUCE BULGARE
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	SPAGHETTIS CARBONARA	EMINCE DE DINDE 	SAUCISSE DE VEAU 	BRANDADE DE POISSON ET CROUTONS	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES OU VOLAILL 
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>		CHOU DE BRUXELLES/ POMME DE TERRE	JARDINIERE DE LEGUMES	 	LENTILLES BIO DU LARZAC 
<u>PRODUIT LAITIER</u>		FLAN NAPPE CAMEL BIO 	FROMAGE	YAOURT NATURE BIO	
<u>DESSERT</u>	COCKTAIL DE FRUITS		ORANGE	CLEMENTINE	BATONNET GLACE

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