











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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREE	MACEDOINE DE LEGUMES	PAIN BIO  ENDIVE DES D'AVOCAT ET TOMATE	ALAE	ŒUR DE BLE MULTICOLORE	SALADE MIMOSA AUX NOIX
PLAT PROTIDIQUE	BRANDADE DE POISSON ET CROUTONS	SAUTE DE PORC A L'ANANAS OU SAUTE DE VOLAILLE	BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE	AGUILLETTE DE POULET PANE	PETIT FARCOUS AU BEUF MAISON 
ACCOMPAGNEMENT		RIZ BIO CREOLE 	PATES AU BEUR	CHOU FLEUR PERSILLE 	YAOURT A BOIRE
PRODUIT LAITIER	PETIT SUISSES AUX FRUITS	YAOURT VANILLE FERMIER 	CREME DESSERT CHOCOLAT	RAISIN	KIWI
DESSERT	BISCUIT	PATE DE FRUIT			
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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.	19-oct.
ENTREE	FEUILLETE AUX LEGUMES	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMME DE TERRE	CREME DE POTIMARON BIO 	SALADE DE MACHE ET AMANDES
PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE DINDE	DOS DE COLIN PERSILLE	PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSE AU FOUR OU SAUCISSE DE VOLAILLE 	LASAGNE AU GRATIN 
ACCOMPAGNEMENT	EPINARDS A LA CREME	SPAGHETTIS AU BASILIC	SALADE VERTE	HARICOTS LINGOTS	
PRODUIT LAITIER		PETIT LOUIS COQUE	FROMAGE		SORBET GLACE
DESSERT	BANANE	CLEMENTINE	COCKTAIL DE FRUIT	COMPOTE POMME/ANANAS	

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 5-nov.	MARDI 6-nov.	MERCREDI 7-nov.	JEUDI 8-nov.	 VENDREDI 9-nov.
ENTREE	POTAGE AU VERMICELLE PAIN BIO	CELERI FRAIS REMOULADE	TARTINE DE RILLETTE DE SARDINE	SALADE DE MACHE MIMOSA	PATE EN CROUTE OU FRITON DE CANARD
PLAT PROTIDIQUE	EMINGES DE VOLAILLE AU CURRY POELEE DE LEGUMES 	LINGUNE BOLOGNAISE ET EMMENTAL RAPE 	GIGOLETTE DE LAPIN 	ESCALOPE DE PORC GRILLEE OU ESCALOPE DE DINDE 	FILET DE COLIN A LA CREME
ACCOMPAGNEMENT			HARICOTS BEURRE FROMAGE	GNOCCHIS	GRATIN DE COURGETTE ET POMME DE TERRE BIO
PRODUIT LAITIER	BRIE				
DESSERT	RAISIN	CLEMENTINE	COMPOTE POMME CASSIS	DESSERT DE FRUIT	SALADE DE FRUITS FRAIS

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 12-nov.	MARDI 13-nov.	MERCREDI 14-nov.	JEUDI 15-nov.	 VENDREDI 16-nov.
ENTREE	BETTERAVE ROUGE A L'ORANGE 	CAROTTES RAPEES BIO PAIN BIO	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	PIZZA MOZZARELLA	SALADE VERTE MELANGEE
PLAT PROTIDIQUE	PAUPIETTE DE VEAU 	BLANQUETTE DE DINDE SAUCE SUPREME 	PILON DE POULET LABEL ROUGE 	FILET DE LIEU A L'OSEILLE 	COUSCOUS D'AGNEAU LEGGUMES ET SEMOLE
ACCOMPAGNEMENT	PUREE ST GERMAIN ET CROUTONS	RIZ BIO PILAF 	POMME DUCHESSE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE ET MAIS	
PRODUIT LAITIER	BABYBEL	YAOURT BRASSE FERMIER AUX FRUITS BIO			SAINT MORET
DESSERT	CLEMENTINE	PALMIER	FLAN PATISSIER	KIWI	COMPOTE



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 / EUFS / ARCHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CELERI / MOUTARDE / GRAINES DE SESAME / ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE / MOLUSQUE /

	LUNDI 19-nov.	MARDI 20-nov.	MERCREDI 21-nov.	JEUDI 22-nov.	 VENDREDI 23-nov.
ENTREE	CHOU ROUGE REMOULADE	LAITUE ET DES DE NIMOLETTE	CONCOMBRE ET TOMATE	JAMBON BLANC CORNICHOONS OU BLANC DE DINDE	SALADE DE LENTILLES BIO
PLAT PROTIDIQUE	ROTI DE VEAU	CASSOULET AU MANCHON DE CANARD CONFIT	FILET DE POISSON PANE	GRATIN DE CROZET AUX PETITS LEGUMES	NUGGET DE POULET PLEIN FILET
ACCOMPAGNEMENT	POMME DE TERRE AU FOUR	ET HARICOTS TARBAIS	RIZ A LA TOMATE	YAOURT AROMATISE	RATATOUILLE DE LEGUMES
PRODUIT LAITIER	SAINT NECTAIRE				FLAN NAPPE CARAMEL BIO
DESSERT	CLEMENTINE	RAISIN	BISCUIT	POIRE CUITE AU CHOCOLAT	

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