



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 / MOLLUSQUE /

	<u>LUNDI</u>	<u>30-janv.</u>	<u>MARDI</u>	<u>31-janv.</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>1-févr.</u>	<u>JEUDI</u>	<u>2-févr.</u>	<u>VENDREDI</u>	<u>3-févr.</u>
			PAIN BIO				MENU VEGETARIEN			
<u>ENTREE</u>	ENDIVES ET RAISINS SECS		TABOULE		Salade de lentilles		PIZZA		BLANC DE POIREAUX	
	SAUCISSE DE VOLAILLE		FRICADELLE DE BŒUF		Sauté de dinde crème aux oignons caramel		GNOCCHIS		AIGUILLETTE DE POISSON AU FROMAGE	
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	CREPES AUX FROMAGES		OMELETTE							
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>	LENTILLES VERTE		PETITS POIS / CAROTTES				HARICOTS PLATS		POELEE DE LEGUMES	
<u>PRODUIT LAITIER</u>	CAMEMBERT				Emmental					
<u>DESSERT</u>			YAOURT NATURE		Orange		FRUITS		FLAN NAPPE Caramel	

* MENU ALTERNATIF (obligatoirement précisé à la réservation annuelle, choix non modifiable)

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 / MOLLUSQUE /

	<u>LUNDI</u>	<u>6-févr.</u>	<u>MARDI</u>	<u>7-févr.</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>8-févr.</u>	<u>JEUDI</u>	<u>9-févr.</u>	<u>VENDREDI</u>	<u>10-févr.</u>
			PAIN BIO						VEGETARIEN	
<u>ENTREE</u>	CAROTTES RAPEES		POTAGE DE POTIMARRON		Potage de légumes ou salade du chef		SALADE COMPOSEE h rouge mais salade		CHOU CHINOIS / DES D EMENTAL	
	PATES BOLOGNAISE		PILON DE POULET		Pizza au fromage		FILET DE CŒUR DE MERLU		POMME NOISETTE	
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	BOLOGNAISE DE POISSON		OMELETTE		Julienne de légumes					
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>			COURGETTES AU GRATIN		Fraldou		HARICOTS VERTS		ECRASEE DE CAROTTES	
<u>PRODUIT LAITIER</u>			YAOURTS AUX FRUITS						FROMAGE BLANC SUCRE	
<u>DESSERT</u>	COMPOTE				Banane bio		CREPE AU NUTELLA			

* MENU ALTERNATIF (obligatoirement précisé à la réservation annuelle, choix non modifiable)

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 / MOLLUSQUE /

	LUNDI	13- FEV	MARDI	14- FEV	MERCREDI	15- FEV	JEUDI	16- FEV	VENDREDI	17- FEV
			PAIN BIO		CENTRE DE LOISIRS		MENU VEGETARIEN			
ENTREE		FEUILLETE AUX LEGUMES	MACEDOINE DE LEGUMES		BETTERAVE NATURE BIO		SALADE DE MACHE ET CROUTONS		MOUSSE DE CANARD OU RILLETTE DE THON	
PLAT PROTIDIQUE		ROTI DE DINDE		CORDON BLEU		COLOMBO DE VOLAILLE	CAPELETTIS AU FROMAGE / TOMATE		PILON DE POULE	
		POISSON		OMELETTE					SAMOSSA DE LEGUMES	
ACCOMPAGNEMENT		POEELE DE LEGUMES		COQUILLETES		BOULGOUR BIO			PUREE DE POMME DE TERRE	
PRODUIT LAITIER		LAITAGE				GOUDA		FRUIT		
DESSERT				COMPOTE POMME BIO		KIWI		BISCUIT		CREME VANILLE BIO
										

*** MENU ALTERNATIF (obligatoirement précisé à la réservation annuelle, choix non modifiable)**

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 / MOLLUSQUE /

[REDACTED]

[REDACTED]

