



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 10-avr.	MARDI 11-avr.	MERCREDI 12-janv.	JEUDI 13-avr.	VENDREDI 14-avr.
ENTREE	JOUR FERIE	PAIN BIO 			Menu végétarien
PLAT PROTIDIQUE		Crêpes au fromage		Salade de pommes de terre olives et emmental	Œuf mimosa
ACCOMPAGNEMENT		Emincés de volaille au curry ou Nems de légumes 		Poisson pané	Haricots coco à la tomate
PRODUIT LAITIER		Pâtes torsadées 		Poêlée de légumes 	Carottes vichy aux herbes 
DESSERT		Biscuit au chocolat		Poisson d'avril au chocolat	Compote bio

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 17-avr.	MARDI 18-avr.	MERCREDI 19-avr.	JEUDI 20-avr.	VENDREDI 21-avr.
ENTREE	Salade de betteraves à l'orange	PAIN BIO 	Menu végétarien	Salade verte	Fritons de canard ou rillettes de thon
PLAT PROTIDIQUE	Dos de colin sauce crustacés	Chou chinois et croûtons	Galette de soja tomate mozzarella	Croque monsieur 	SAUCISSE DE VOLAILLE samoussa de légumes 
ACCOMPAGNEMENT	Ebly 	Ragoût de légumes 			Purée maison
PRODUIT LAITIER				Fruit	
DESSERT	Yaourt aux fruits	Fromage bio 		Flan aux œufs	Glace

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

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-mai	MARDI 9-mai	MERCREDI 10-mai	JEUDI 11-mai	VENDREDI 12-mai
ENTREE	JOUR FERIE	PAIN BIO		Menu végétarien	
PLAT PROTIDIQUE		Macedoine de légumes		Duo radis concombre	Pâté en croûte ou rilette de thon
ACCOMPAGNEMENT		Boules d'agneau ou de soja sauce tomate		 Fricadelle de bœuf ou Omelette	Nuggets de poulet ou Nuggets de poisson
PRODUIT LAITIER		Coquillettes		Gnocchis de pommes de terre	Cœur de blé
DESSERT		Abricots		Yaourt aux fruits	Far breton

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-mai	MARDI 16-mai	MERCREDI 17-mai	JEUDI 18-mai	VENDREDI 19-mai
ENTREE	Carottes râpée vinaigrette	PAIN BIO		JOUR FERIE	PONT
PLAT PROTIDIQUE	Cœur de merlu	Coleslaw			
ACCOMPAGNEMENT	 Printanière de légumes	Filet de poulet pané ou Galette de soja			
PRODUIT LAITIER	Muffin	Petits pois carotte			
DESSERT	 Banane				

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

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-mai

MARDI 23-mai

MERCREDI 24-mai

JEUDI 25-mai

VENDREDI 26-mai

ENTREE

Salade haricots verts et
betteraves

Riz en salade mais thon
poivrons

Feuilleté fromage

Chou chinois et amandes
grillées

PLAT PROTIDIQUE

Cappelletti aux fromages

Fricadelle de bœuf

Bolognaise

Nems de légumes

ACCOMPAGNEMENT

Ratatouille

Spaghettis

Riz cantonais

PRODUIT LAITIER

Pomme

Flan chocolat

Fromage blanc sucré

DESSERT

Biscuit

Dessert coco

PAIN BIO



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

