



VILLE D'ONET LE CHÂTEAU

	LUNDI 29-mai	MARDI 30-mai	MERCREDI 31-mai	JEUDI 1-juin	 VENDREDI 2-juin
ENTREE	JOUR FERIE	SALADE HARICOTS VERTS BIO 	ALSH	SALADE DE TOMATE ET FETA 	SAUCISSON A L'AIL OU SURIMI 
PLAT PROTIDIQUE		SAUTE DE VOLAILLE THAI OU CREPE AU FROMGES	Choux fleur vinaigrette 	BOULES DE SOJA	NUGGETS DE POULET OU NUGGETS DE POISSON
ACCOMPAGNEMENT		POMMES ROSTI	Couscous de légumes 	LENTILLES VERTES BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON
PRODUIT LAITIER		YAOURT AROMATISE	Vache qui rit	FROMAGE 	MOUSSE CHOCOLAT
DESSERT			Gaufre		
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-juin	MARDI 6-juin	MERCREDI 7-juin	JEUDI 8-juin	 VENDREDI 9-juin
ENTREE	SALADE VERTE ET MAÏS	MACEDOINE DE LEGUMES	ALSH	SALADE DE POIS CHICHE 	TABOULET 
PLAT PROTIDIQUE	PILON DE POULET AUX HERBES OU QUICHE 	POISSON SAUCE CRUSTACES	Palette de porc au jus	CŒUR DE BLE	HACHE DE VEAU OU FILET DE HOKI
ACCOMPAGNEMENT	EPINARD A LA CREME 	RIZ CREOLE	Petit pois au jus	HARICOTS VERTS 	ECRASE DE CAROTTE
PRODUIT LAITIER			Coulommiers		

DESSERT**FRUIT****COMPOTE BIO****Nectarine (sous réserve)****BROWNIE MAISON****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 12-juin	MARDI 13-juin	MERCREDI 14-juin	JEUDI 15-juin	VENDREDI 16-juin
ENTREE	MELON	PAIN BIO SALADE DE TOMATE ET RADIS	ALSH Salade de lentilles bio échalotte	VÉGÉ SALADE MEXICAINE	FEUILLETTE DE LEGUMES
ACCOMPAGNEMENT	BLANQUETTE DE DINE OU BANQUETTE DE POISSON	PAUPIETTE DE VEAU OU OMELETTE GRATIN DE COURGETTE	Tarte chèvre basilic Ratatouille	PETIT POIS CAROTTES EBLY	CHIPO. DE VOLAILLE OU PANE DE POISSON SEMOULE AUX EPICES
PRODUIT LAITIER	FARFALE		Tomme blanche		
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	Pêche (sous réserve)	FRUIT	COMPOTE

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 19-juin	MARDI 20-juin	MERCREDI 21-juin	JEUDI 22-juin	VENDREDI 23-juin
ENTREE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PAIN BIO RILLETES DE THON	ALSH Salade verte nature	SALADE DE PATE	VÉGÉ PASTEQUE
PLAT PROTIDIQUE	CŒUR DE MERLU	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE OU GALETTE TOMATE MOZZA	Jambalaya de volaille aux haricots rouges	BURGER OU BURGER VEGETARIN	CREPE AU FROMAGE
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE CHOU-FLEUR	LINGUINE	Riz bio	POMMES NOISETTE	RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER			Brie		
DESSERT	FROMAGE BLANC SUCRE	TARTE AUX POMMES	Compote de pomme	PECHE	YAOURT VANILLE

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> 26-juin	<u>MARDI</u> 27-juin	<u>MERCREDI</u> 28-juin	<u>JEUDI</u> 29-juin	<u>VENDREDI</u> 30-juin
	PAIN BIO 		ALSH		
<u>ENTREE</u>	SALADE DE CHOU-FLEUR	MELON	Salade pastourelle	SALADE VERTE ET CROUTONS	LENTILLE BIO EN VINAIGRETTE 
<u>PLAT PROTIDIQUE</u>	EMINCE DE DINDE A LA MOUTARDE OU NEMS DE LEGUMES	CORDON BLEU OU OMELETTE	Pizza au fromage	CAPELETTIS AUX FROMAGES	LONGE DE PORC ROTIE OU SAMOUSSA DE LEGUMES 
<u>ACCOMPAGNEMENT</u>	COQUILLETES AU BEURRE	HARICOTS PLATS	Haricots beurre		GRATIN DE COURGETTES 
<u>PRODUIT LAITIER</u>			Emmental	FRUIT	
<u>DESSERT</u>	FRUIT	FLAN AUX ŒUF	Abricots	BISCUIT	CREME AU CHOCOLAT
COQUE / CELERI / MOUTARDE / GRAINES DE SESAME / ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE / MOLUSQUE /					

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

