










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> 1-mars	<u>MARDI</u> 2-mars	<u>MERCREDI</u> 3-mars	<u>JEUDI</u> 4-mars	<u>VENDREDI</u> 5-mars
		PAIN BIO 	CENTRE DE LOISIRS	MENU VEGETARIEN	MENU ASIATIQUE
ENTREE	ENDIVES ET RAISINS SECS	CAROTTES RAPEES BIO 	TABOULE	SALADE MACHE ET AVOCATS	NEM DE POULET OU CREVETTES
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS POISSON 	LINGUINE BOLOGNAISE ET EMMENTAL RAPE 	GIGOT D'AGNEAU		EMINCE DE DINDE THAI
ACCOMPAGNEMENT	EPINARD A LA CREME 	LINGUINE AU SAUMON	POISSON PANE 	GNOCCHIS	POISSON AUX EPICES
PRODUIT LAITIER			YAOURT AROMATISE	BISCUIT BIO	SALADE FRUITS EXOTIQUE
DESSERT	COMPOTE BIO	POMME	ORANGE	YAOURT A BOIRE	EVENTAILS

* **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> 8-mars	<u>MARDI</u> 9-mars	<u>MERCREDI</u> 10-mars	<u>JEUDI</u> 11-mars	<u>VENDREDI</u> 12-mars
		PAIN BIO 	CENTRE DE LOISIRS		MENU VEGETARIEN
ENTREE	SALADE MELANGEE AUX GESIERS OU AU THON	VELOUTE DUBARRY	TOMATES /CŒUR DE PALMIER	SALADE DE POMME DE TERRE	CHOU CHINOIS 1/2 ŒUF
PLAT PROTIDIQUE	POISSON PERSILLE	TAJINE D'AGNEAU 	ROTI DE VEAU	SAUTE DE CANARD AUX OLIVES 	COQUILLETES BIO 
ACCOMPAGNEMENT	PUREE PATATE DOUCE	BOUL'SOJA	POISSON	CROUSTI FROMAGE 	POEELE DE LEGUMES
PRODUIT LAITIER	FROMAGE BLANC NATURE BIO 	SEMOULE	POMMES FRITES	CAROTTES PERSILLEES BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT
DESSERT	KIWI 	COMPOTE	SAMOS	POIRE	

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

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 /

	LUNDI	16-mars	MARDI	17-mars	MERCREDI	18-mars	JEUDI	19-mars	VENDREDI	20-mars
ENTREE			PAIN BIO 		CENTRE DE LOISIRS		MENU VEGETARIEN			
		MACEDOINE DE LEGUME ET TOMATE	FRITON DE CANARD / RILLETTE DE THON		SALADE DE MÂCHE		POTAGE DE LEGUMES FRAIS		BETTERAVE CUBE A L'ORANGE	
PLAT PROTIDIQUE		NOIX DE JOUE DE BŒUF	POISSON SCE FRUITS DE MER		SAUCISSES DE VOLAILLE		POMME DE TERRE AU FOUR		BLANQUETTE DE DINDE	
		CREPES AU FROMAGE			OMELETTE				FILET DE POISSON	
ACCOMPAGNEMENT		PENNE	HARICOTS VERTS BIO		BOULGOUR		COURGETTES A LA TOMATE		RIZ PILAF	
PRODUIT LAITIER		YAOURT A BOIRE					COMPOTE MANGUE PASSION			
DESSERT		KIWI	LIEGOIS DE FRUITS		FLAN NAPPE CAMEL		MINI CAKE		CLEMENTINE	

* **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	23-mars	MARDI	24-mars	MERCREDI	25-mars	JEUDI	26-mars	VENDREDI	27-mars
ENTREE		MENU VEGETARIEN	PAIN BIO 		Mousse de foie de canard ou thon		CELERI RAVE FRAIS		HARICOTS VERTS EN SALADE	
		POIS CHICHES ET SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE		MOUSSE DE FOIE DE CANARD OU THON		REMOULADE			
PLAT PROTIDIQUE		ROSTI DE POMME DE TERRE	ROTI DE VEAU BRAISE		CREPES AUX CHAMPIGNONS		ESCALOPE DE DINDE BASQUAISE		PARMENTIER DE CANARD	
		ECRASEES DE CAROTTES	TARTE AUX 3 FROMAGES				FILET DE POISSON BASQUAISE		PARMENTIER DE POISSON	
ACCOMPAGNEMENT			LENTILLES DE L'AVEYRON BIO		JULIENNE DE LEGUMES		FUSILLI			
PRODUIT LAITIER		YAOURT AROMATISE			PETIT FILOU		TOME BLANCHE BIO		COMPOTE BIO	
DESSERT		SABLE ST MICHEL	BANANE		ANANAS AU SIROP		KIWI		CIGARETTE RUSSE	

* **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	30-mars	MARDI	31-mars	MERCREDI	1-avr.	JEUDI	2-avr.	VENDREDI	3-avr.
ENTREE			PAIN BIO 		CENTRE DE LOISIRS				MENU VEGETARIEN	
	TERRINE DE POISSON		CREME DE POTIRON		PAMPLEMOUSSE AU SUCRE		COLESLAW		TOMATES/MAIS	
	SAUT L'Y LAISSE DE DINDE		ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE		FRICADELLE DE BŒUF		DOS CABILLAUD SAUCE CRUSTACES		CAPELETTIS AU FROMAGE	
PLAT PROTIDIQUE		CREPE FROMAGE		POISSON PANE		STEACK HACHE VEGETAL				
ACCOMPAGNEMENT		RIZ BIO		CAROTTE/SALSIFIS PERSILLES		ROSTIES DE LEGUMES		EBLY		SALADE
PRODUIT LAITIER		YAOURT NATURE BIO				FROMAGE				
DESSERT		ORANGE		CREME CHOCOLAT BIO		COMPOTE		FRUIT		NID DE Pâques



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

