

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[04] Macédoine de légumes vinaigrette  Spaghetti Bolognaise  Emmental Fruits	[05] Chou-fleur sauce blanche  Joue de porc fermier aux légumes anciens  Gratin dauphinois  Brie Compote de poire	[06] Carotte râpée à l'orange  Blanquette de poulet  Potiron en gratin  Port-salut Tarte aux pommes 	[07] Piémontaise  Poisson du marché  Fondue de poireaux  Comté Fruit	[08] Alternatif Salade de mâche  Raviolis au fromage Crème de butternut  Fromage blanc bio Poire au sirop
[11] Endives vinaigrette  Emincé de volaille provençale  Semoule bio  Fromage blanc et coulis fruits rouge 	[12] Potage de légumes  Rôti de veau  Flageolets à la tomate  Fourme d'Amber Fruit	[13] Salade de pâtes  Rôti de bœuf  Poêlée de légumes  Mimolette Fruit	[14] Alternatif Salade frisée aux pignons  Tarte au fromage  Mousse de carotte  Riz au lait bio 	[15] Céleri rémoulade  Poisson du marché  Wok de boulgour & légumes  Morbier Salade de fruits

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

- Les plats figurant en vert sont des produits selon les exigences de la loi Egalim et/ou BIO

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : www.frontenayrr.fr

Menus du 04 décembre 2023 au 12 janvier 2024

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 27/11/23-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>[18]</p> <p>Scarole fromagère </p> <p>Cari de poisson </p> <p>Riz parfumé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Alternatif [19]</p> <p>Taboulé </p> <p>Moussaka végétarienne </p> <p>Salade verte </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit</p>	<p>[20]</p> <p>Duo de chou vinaigrette </p> <p>Pilons de poulet sauce tomate </p> <p>Tortis bio </p> <p>Petit suisse</p>	<p>[21]</p> <p>Bâtonnets de légumes crus </p> <p>Steak haché </p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Cantal</p> <p>Clafoutis aux pommes </p>	<p>Menu de Noël [22]</p> <p>Assiette festive toastée </p> <p>(Foie gras, mousse de truite, boudin blanc)</p> <p>Chapon farci gratin potimarron & poêlée des bois </p> <p>Fromages fermiers</p> <p>Douceur au chocolat Clémentine</p>
<p>Rentrée [08]</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Osso bucco de veau </p> <p>Chou pomme </p> <p>Pyrénées</p> <p>Fruit</p>	<p>Alternatif [09]</p> <p>Champignons sauce blanche </p> <p>Œufs à la florentine </p> <p>Chèvre</p> <p>Galette des rois</p>	<p>[10]</p> <p>Salade d'artichaut </p> <p>Tartiflette </p> <p>Salade verte </p> <p>Fruit</p>	<p>[11]</p> <p>Salade de riz niçoise </p> <p>Cassolette de la mer </p> <p>Julienne de légumes </p> <p>Petits suisses sucrés </p> <p>Fruit</p>	<p>[12]</p> <p>Chou-fleur croque en sel </p> <p>Fricassée de pintade </p> <p>Mojettes </p> <p>Beaufort</p> <p>Chocolat liégeois </p>

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

- Les plats figurant en vert sont des Produits selon les exigences de la loi Egalim et/ou BIO
- Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : www.frontenayrr.fr**