

































Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[02] Carottes râpées vinaigrette  Emincé de volaille à la crème  Spaghetti  Saint Paulin Mousse au chocolat 	[03] Champignons à la Grecque  Blanquette de veau  Riz pilaf  Saint-Nectaire Fruit	[04] Salade Piémontaise sauce blanche  Joue de bœuf braisée & ses légumes  Petits Suisses Fruit	[05] Alternatif Salade Estivale  Omelette au fromage  Ratatouille  Semoule au lait 	[06] Céleri rémoulade  Poisson du marché  Lentilles corail et brunoise de légumes bio  Cantal Poire au sirop
[09] Radis / beurre  Lasagne de poisson  Salade verte  Yaourt Bio nature Abricots pochés	[10] Alternatif Salade de pâtes  Galette de maïs  Haricots verts persillés  Comté Fruit	[11] Concombre vinaigrette  Pintade rôtie au miel  Pomme dauphine Yaourt Fermier bio fraise 	[12] Tomates vinaigrette  Rôti de bœuf  Légumes sautés  Edam Tarte au chocolat 	[13] Taboulé  Sauté de porc au curry  Gratin de potiron  Rouy Fruit

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 02 au 20 Septembre 2024

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) -
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 26/06/24-



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[16]	Alternatif [17]	[18]	[19]	[20]
Feuilleté au fromage  Paupiette de veau aux champignons sauce maison Côtes de blettes  Pyrénées Fruit	Salade de tomates  Tarte chèvre & courgettes  Salade verte  Petits Suisses Compote de poire	Macédoine de légumes vinaigrette  Saucisse de Toulouse bio Mogettes bio de Frontenay  Beaufort Fruit	Salade perles de la mer  Poisson du marché  Tian de légumes  Fromage blanc fermier Fruit	Carottes râpées à l'orange  Wings de poulet aux épices  Riz tomate  Mimolette Pot vanille bio

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**