


































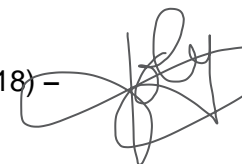
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[12] Chou-fleur vinaigrette  Saucisse de bœuf Lentilles bio  Cheddar Orange Bio	[13] Radis croque au sel  Tajine d'agneau & légumes  Pomme vapeur Sainte Maure Salade de fruits 	[14] Céleri rémoulade  Escalope de dinde au curry  Brocolis  Fourme d'Ambert Tarte au chocolat 	[15] Taboulé libanais  Poisson du marché  Epinards à la crème  Mimolette Pomme bio	Alternatif [16] Carottes râpées  Hachi Parmentier végétarien  Salade verte  Fromage blanc Abricots pochés
[04] Salade de mâche & noix  Sauté de poulet  Tagliatelle Entremet caramel 	[05] Macédoine de légumes vinaigrette  Rôti de veau braisé  Purée maison  Petits suisses Fruit	[06] Salade de boulgour bio  Bœuf braisé  Carottes Vichy  Edam Fruit	Alternatif [07] Coleslaw  Omelette aux herbes  Chou-fleur en béchamel  Riz au lait 	[08] Salade d'endive Roquefort  Poisson du marché  Gratin Dauphinois &  Champignons sautés  Emmental Pomme au four 

































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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[11] Scarole fromagère  Blanquette de poisson  Riz pilaf  Yaourt bio nature Salade de fruits	[12] Piémontaise  Emincé dinde à la provençale  Salsifis  Comté Fruit	[13] <i>Alternatif</i> Radis noir  Pizza maison  Salade verte  Fromage blanc et coulis de fruits rouges	[14] Chou-fleur sauce blanche  Bœuf bourguignon  Gratin de légumes bio  Leerdammer Tarte Bourdaloue 	[15] Tartine à la mousse de sardine  Longe de porc rôtie  Ratatouille  Camembert fermier Fruit
[18] Friand saucisse  Fondant de veau  Haricots verts persillés  Œuf au lait  Fruit	[19] <i>Alternatif</i> Carotte râpée à l'orange  Tarte épinards & chèvre  Salade verte  Pyrénées Poire au sirop	[20] Salade d'artichaut  Saucisse de Toulouse  Mojettes bio de FFR  Saint-Paulin Fruit	[21] Taboulé  Poisson du marché  Gratin de poireaux  Petits suisses Fruit	[22] Salade frisée pignons/maïs  Poulet rôti fermier  Frites Morbier Entremet à la vanille 

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