

Menus du 05 au 30 novembre 2018

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011) -
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 24/10/18 -



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[05] Salade de pâtes Cordon bleu de dinde Haricots verts Pyrénées Fruit de saison	[06] Coleslaw Poisson Riz Fromage blanc Ananas au sirop	[07] Salade de mâche au fromage Mijoté de poulet au curry Boullgour Yaourt	[08] Taboulé d'hiver Sauté de porc aux pruneaux Carottes persillées Reblochon Fruit de saison	[09] Salade d'endive aux pommes Emincé de bœuf Gratin de chou-fleur Gouda Eclair au chocolat
[12] Salade verte au thon Sauté d'agneau Légumes tajine /semoule Brie Fruit de saison	[13] Betteraves/mais vinaigrette Bœuf carottes Pomme de terre vapeur Chanteneige Fruit de saison	[14] Salade de mâche aux pommes Brochette de dindonneau Petits pois Camembert Éclair au chocolat	[15] Piémontaise Filet de poisson Brocolis/ carottes Emmental Fruit de saison	[16] Endives/avocats/pamplemousses Rougail saucisse Pâtes Fromage blanc Pommes cuites

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

- Les plats figurant en vert sont des Produits de proximité 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 05 au 30 novembre 2018

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011) -
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 24/10/18 -



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[19] Carottes vinaigrette Blanquette de volaille Riz Yaourt	[20] Menu alternatif Potage Tortis lentilles aux légumes Cantafrais Fruit de saison	[21] Pâté de campagne Rôti de veau Gnocchis/épinard Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	[22] Salade endive mâche fromagère CEufs à l'espagnole /salade Semoule au lait	[23] Céleri rémoulade Filet de poisson Blé aux légumes Comté Compote
[26] Crêpe au fromage Mijoté de veau à l'italienne Haricots verts Kiri Fruit de saison	[27] Trio de crudités Sauté de dinde Carottes persillées Gouda Pomme et poire au four au miel	[28] Potage Joue de porc Mogette/salade Vache qui rit Fruit de saison	[29] Taboulé d'hiver Filet de poisson poireau à la crème Poêlée d'hiver Yaourt Fruit de saison	[30] Salade de chou rouge aux pommes Carbonade de bœuf Frites Crème dessert

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

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