



Frontonas  
Des sillons pour l'avenir

# Menus de Mars Semaine 13

## Lundi

23.

Piémontaise



Blanc de poulet sauce  
thym et romarin



Purée pommes de terre  
céleri



Pâtisserie

## Mardi

24.

Salade de maïs



Bolognaise végétarienne

Printanière de légumes

Fromage blanc coulis  
caramel



## Jeudi

26

Saucisson et cornichon

Blanquette de veau



Poêlée de butternut



Compote de fruits



## Vendredi

27.

Salade choux rouge



Filet de poisson sauce  
provençale



Riz créole

Fruit de saison



Menus réalisés par une diététicienne diplômée

Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements.



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson issu d'une pêche responsable



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

1 Arachide 2 Céleri 3 Crustacés 4 Gluten 5 Fruit à coque 6 Lait 7 Lupin 8 Oeufs 9 Poisson 10 Mollusque 11 Moutarde 12 Sésame 13 Soja 14 Sulfites

