



Frontonas
Des sillons pour l'avenir

Menus de Mars Semaine 14

Lundi

30.

Pomelos



Steak haché sauce
béarnaise



Gratin de gnocchis au
fromage

Panacotta coulis de fraise

Mardi

31.

Concombre à la crème



Pané au fromages

Duo de pommes de terre et
brocolis

Fruit de saison



Jeudi

02.

Salade de lentilles et dés
de fromage

Quiche aux légumes

Salade verte



Compote



Vendredi

03.

Haricots verts vinaigrette



Filet de poisson sauce aurore



Patate douce rôtie

Pâtisserie

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

