



























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[25] Macédoine vinaigrette  Spaghetti Bolognaise  Cantal Pomme bio	[26] Concombre à la crème  Sauté d'agneau aux légumes  Semoule bio Brie Salade de fruits	[27] Carotte râpée  Cuisse de pintade rôtie  Haricots beurre persillés  Port Salut Chou à la crème 	[28] Salade de pâtes tricolores  Poisson du marché  Courgettes sautées  Comté Fruit	[29] Chou-fleur croque au sel  Nuggets végétariens  Riz томатé Yaourt bio nature  Abricots au sirop
[01] Férié	[02] Betteraves bio  Estouffade de veau provençale  Riz thaï  Saint-Nectaire Fruit	[03] Feuilleté au fromage  Steak haché bio Petit pois à la française  Gruyère Banane	[04] Salade club  Œufs cocottes  Ratatouille  Gâteau de semoule 	[05] Champignons vinaigrette  Poisson du marché  Nouilles sautées aux légumes  Cheddar Poire pochée



























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 25 mars au 03 mai 2024

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) -
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 14/03/24-



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[08] Chou rouge en vinaigrette  Brandade de morue  Salade verte Fromage blanc bio Pomme au four 	[09] Salade avocat  Galette de maïs  Chili végétarien  Edam Fruit	[10] Concombre vinaigrette  Cordon bleu  Sauce tomate Coquillettes  Yaourt bio à la vanille	[11] Radis beurre Rôti de Bœuf aux épices Poêlée de légumes  Morbier Brownies 	[12] Salade niçoise  Escalope de porc fermier  Mousse de courgette  Pyrénées Fruit
[29] Crêpe au fromage Blanquette de veau  Blettes braisées  Yaourt fruit mixé Fruit	[30] Salade d'endives aux noix  Œufs Florentine  Farfalles au beurre  Mimolette Flan à la vanille 	[01] Férial	[02] Salade de patate douce  Poisson du marché  Purée de carotte bio  Crème dessert chocolat  Fruit	[03] Salade de tomates  Wings de poulet  Pommes Dauphines Babybel Glace

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