





































## Menus du 23 février au 06 mars 2026

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 15/01/26-


































Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[23] Carotte râpée vinaigrette & pignon de pin  Emincé de bœuf à la Bourguignonne  Purée de pomme de terre  Cheddar Poire au sirop	[24] Velouté de légume, croûtons à l'ail  Navarin d'agneau  Semoule bio & légumes confits  Petits Suisses nature Pomme Gala bio	[25] Salade de mâche aux noix  Rôti de dinde à la Dijonnaise  Gratin de citrouille  Camembert bio Chou à la crème 	[26] Salade Libanaise  Poisson du marché, sauce citron  Fondue de poireaux  Edam Fruit frais	<b>Alternatif</b> [27] Céleri rémoulade  Dahl de lentilles corail bio  Riz parfumé  Fromage blanc  Banane rôtie 
[02] Radis croque sel  Poulet Tandoori  Frites  Salade verte  Flan à la vanille maison 	[03] Macédoine vinaigrette  Sauté de veau à la tomate  Spaghetti  Saint Nectaire Fruit frais	[04] Taboulé  Steak haché bio, sauce moutarde douce  Haricots verts persillés  Mimolette Quartiers d'orange bio	<b>Alternatif</b> [05] Salade Coleslaw  Omelette au fromage  Brocolis  Riz au lait 	[06] Salade mêlée  Tajine de Poisson aux légumes  Purée de pois cassés  Comté Abricots pochés

### 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 sont d'origine française /  : fait maison
- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : [www.frontenay-rohan-rohan.fr](http://www.frontenay-rohan-rohan.fr)**

## Menus du 09 au 20 mars 2026

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 15/01/26-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[09]	Alternatif [10]	[11]	[12]	[13]
Champignons vinaigrette 	Salade de lentilles 	Salade d'endive aux noix 	Salade d'avocats 	Saucisson à l'ail & pain cornichons
Parmentier de saumon 	Nuggets de blé, sauce tomate 	Wings de poulet 	Bœuf braisé au miel 	Jambon grillé 
Salade verte 	Gratin de chou-fleur 	Coquillettes 	Carotte Vichy au cumin 	Epinards à la crème 
Saint Paulin	Lerdammer	Yaourt fermier à la vanille	Gâteau chocolat 	Camembert bio
Compote de poire	Banane bio		Crème anglaise 	Fruit frais
[16]	Alternatif [17]	[18]	[19]	[20]
Crêpe au fromage 	Radis beurre 	Poireaux vinaigrette 	Soupe de légumes bio perles de blé 	Carottes râpées à l'orange 
Saucisse de veau aux champignons 	Flan à la carotte 	Penne bio à la carbonara 	Poisson du marché 	Cassoulet de canard 
Petit pois bio 	Gratin Dauphinois 	Emmental râpé bio	Gratin de courgettes 	Cantal 
Kiri crème	Fromage blanc au miel 	Salade verte 	Yaourt bio aux fruits	Panna cotta, coulis de fruits rouges
Fruit frais	Compote pomme / banane	Pyrénées	Kiwi 	
		Fruit frais		

### 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 sont d'origine française /  : fait maison
- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site :** [www.frontenay-rohan-rohan.fr](http://www.frontenay-rohan-rohan.fr)