















## Menus du 29 juin au 03 juillet 2026

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 11/06/26-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[29]	[30]	[01]	[02]	<b>Alternatif</b> [03]
Concombre vinaigrette 	Salade à la grecque 	Radis croque-sel	Salade de boulgour 	Melon charentais
Merguez de bœuf 	Biryani d'agneau 	Emincé de dinde au curry 	Poisson du marché 	Hachis Parmentier végétal 
Mogettes de Fontenay 	Riz basmati / carottes 	Blettes gratinées 	Courgettes sautées 	Salade verte
Cheddar	Brie	Camembert bio	Emmental	Petits suisses nature
Abricots	Fruit frais	Tarte aux fraises 	Fruit frais	Banane rôtie au miel 

### 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)