

Menus du 16 au 27 janvier 2023

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 05/01/23-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[16]	[17]	[18]	[19]	Alternatif [20]
Betterave / Mais 	Carottes râpées agrumes 	Radis / beurre	Salade boulgour/féta/ poivrons grillés 	Salade croquante 
Tajine de bœuf 	Sauté d'agneau à l'orientale 	Rôti de dindonneau 	Filet de poisson beurre citronné 	Ravioles au fromage 
Semoule 	Riz aux légumes	Brocolis 	Petits Pois 	Crème de butternut 
Cantal	Camembert	Muffin /Crème anglaise	Emmental + Fruit	Fromage blanc framboise 
Fruit	Compote			Pomme rôtie 
[23]	[24]	[25]	Alternatif [26]	[27]
Cèleri rémoulade 	Assortiments de crudités sauce blanche 	Salade P.D.T/thon 	Concombre vinaigrette 	Chou-lardon-emmental 
Poulet Tika massala 	Escalope de veau 	Brochettes de bœuf épicées 	Omelette au fromage 	Poisson meunière 
Nouilles fines 	Frites 	Haricots verts 	Gratin de chou-fleur 	Blésotto aux légumes 
Petits suisses	Gouda	Chèvre	Riz au lait 	Salade de fruits 
	Fruit	Fruit		

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 30 janvier au 24 février 2023

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 05/01/23-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[30]	Alternatif [31]	[01]	[02]	[03]
Coleslaw 	Velouté de patate douce	Champignons vinaigrette 	Carottes râpées 	Salade de riz espagnole 
Hachis de poisson 	coco/curry 	Blanc de dinde 	Steak haché 	Jambon braisé 
Salade 	Nems de légumes 	Coquillettes 	Haricots plats 	Poêlée de légumes 
Yaourt fermier à la fraise	Julienne de légumes 	Yaourt fruit mixé	Saint-Paulin	Babybel
	St Nectaire		Crêpe	Fruit
	Fruit			
[20]	Alternatif [21]	[22]	[23]	[24]
Taboulé 	Carottes à l'indienne 	Macédoine de légumes	Friand au fromage	Endives miel et noix 
Paupiette de veau 	Oeuf florentine 	vinaigrette 	Filet de poisson au curry 	Poulet basquaise 
Purée de brocolis 	Blé 	Tagliatelles carbonara 	Ratatouille 	Riz 
Yaourt nature sucré	Edam	Kiri	Entremet vanille 	Mousse au chocolat 
Fruit	Poire chocolat 	Fruit	Fruit	Fournols

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