

## Menus du 15 janvier au 09 février 2024

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011 - Máj 2018) -  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 10/01/24-



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[15] Betteraves vinaigrette  Lasagnes de bœuf maison  Salade verte  Edam Fruit	[16] Champignons à la grecque  Navarin d'agneau  Semoule bio  Tomme de Savoie Clémentines	[17] Bâtonnets de légumes sauce blanche  Wings de poulet  Brocolis  Camembert fermier Eclair au chocolat	[18] Salade perles de la mer  Poisson du marché  Julienne de légumes  Comté Fruit	Alternatif [19] Carottes râpées vinaigrette  Wok de légumes  & galettes de quinoa  Yaourt Pêche au sirop
[22] Duo crudités sauce blanche  Escalope de dinde aux champignons  Frites Yaourt fruits mixés	[23] Macédoine vinaigrette  Veau Marengo  Spaghetti au beurre  Saint-Nectaire Pomme bio	24] Taboulé  Tagine de bœuf  & ses légumes  Cantal Banane	Alternatif [25] Salade de mâche aux noix  Omelette aux herbes  Crème de butternut  Fourme d'Ambert Tarte au chocolat 	[26] Radis beurre Poisson du marché citronné  Riz pilaf  & carottes  Emmental 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](http://www.frontenayrr.fr)

## Menus du 15 janvier au 09 février 2024

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 10/01/24-



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[29]	Alternatif [30]	[31]	[01]	[02]
Salade croquante 	Pizza maison végétarienne 	Céleri sauce blanche 	Chou rouge vinaigrette 	Friand au fromage 
Brandade de morue 	Nuggets de soja	Sauté de poulet à la tomate 	Bœuf braisé 	Rôti de porc fermier 
Salade verte 	Ketchup maison 	Coquillettes 	Gratin de potiron 	Ratatouille 
Petits Suisses	Haricots verts persillés 	Yaourt bio à la vanille	Morbier	Raclette
Abricots au sirop	Fromage blanc bio		Tarte Bourdaloue 	Clémentines
	Fruit			
[05]	Alternatif [06]	[07]	[08]	[09]
Vol-au-vent 	Salade frisée pignons croûtons 	Potage cultivateur 	Salade pommes de terre 	Champignons vinaigrette 
Escalope de veau à la crème 	Œufs cocotte 	Chipolatas grillées 	Poisson du marché 	Blanquette de volaille 
Petits pois 	Epinards & riz parfumé 	Lentilles bio de Frontenay 	Légumes braisés 	Tagliatelles 
Yaourt bio nature	Emmental	Gouda	Fromage blanc bio au coulis de fruits rouges 	Saint-Paulin
Fruit	Compote de poire	Banane bio	Fruit	Crème renversée au caramel 

### 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](http://www.frontenayrr.fr)