


























## Menus du 23 septembre au 04 octobre 2024

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –

Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 20/09/24-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[23] Chou-fleur vinaigrette  Tajine de bœuf Semoule  Emmental Raisin Bio	[24] Carottes râpées vinaigrette  Lasagnes aux légumes et à l'agneau confit  Yaourt Pêches au sirop	[25] Champignons vinaigrette  Wings de poulet  Courgettes sautées  Brie Tarte aux pommes 	[26] Salade de riz niçoise  Poisson du marché Epinards à la crème  Cantal Fruit	<b>Alternatif</b> [27] Céleri rémoulade  Hachi Parmentier végétal  Salade verte Petits Suisses Compote de pomme bio
[30] Chou-rouge vinaigrette  Suprême de volaille poché  Riz Basmati Fromage blanc caramel	[01] Macédoine de légumes vtte Sauté de veau provençale  Spaghetti  Pyrénées Fruit	[02] Salade piémontaise  Steak haché bio Gratin de courge  Cheddar Fruit	<b>Alternatif</b> [03] Concombre vinaigrette  Omelette aux herbes  Mousse de courgette  Camembert Tarte au chocolat 	[04] Salade d'endive aux noix  Poisson du marché Wok légumes et nouilles sautées  Gouda Pomme au four 

### 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.frontenay-rohan-rohan.fr](http://www.frontenay-rohan-rohan.fr)