

Menus du 1^{er} au 12 avril 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 25/03/19 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[01] Betteraves/mais vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale <i>Semoule</i> Saint-Paulin Fruit	[02] Saucisson <i>Poisson</i> sauce à l'oseille Riz aux carottes Cantal Fruit	[03] Radis Poulet rôti Haricots beurre Chanteneige Tarte aux pommes	[04] <i>Menu grec avec support pédagogique classe CP</i> Salade grecque et tzatziki Moussaka (agneau) Yaourt grec	[05] Chou-fleur cru <i>Saucisses</i> Brocoli/pommes de terre Petit suisse Salade de fruit
[8] Carottes râpées Émincé de poulet à la crème Pâtes aux épinards <i>Yaourt</i>	[9] Salade de chou rouge aux pommes Œufs à l'espagnole Saint-Nectaire Riz au lait au chocolat	[10] Salade de pommes de terre Bœuf aux carottes Emmental Fruit	[11] Sardine au citron Sauté de veau printanier (pdt pts pois carottes navet) <i>Fromage blanc</i> Fruit	[12] Salade composée <i>Poisson</i> Purée de pois cassés Ronde des fromages <i>Compote</i>

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

- **Les plats figurant en vert sont des Produits de proximité et/ou BIO**
 - Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
- **Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : www.frontenayrr.fr**