

## Menus du 04 au 29 mars 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 13/02/19 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[04] Betteraves/mais vinaigrette Pâtes bolognaises Edam Fruit	[05] Salade de céréales Poisson meunière Brocolis et pommes de terre Yaourt Fruit	[06] Chou-fleur cru Poulet rôti Haricots verts Camembert Éclair au chocolat	[07] Sardines au citron Sauté d'agneau au curry et ses légumes Semoule blé et sarrasin Emmental Fruit	[08] Chou rouge aux pommes et dés de gruyère Saucisses Petits pois carottes Petit suisse et compote
[11] Céleri rémoulade Blanquette de dinde Riz Mousse au chocolat	[12] Œufs + crudités Polenta à l'italienne + mozzarella Fromage blanc Ananas au sirop	[13] Potage vermicelle Mijoté de bœuf au paprika Salsifis Chanteneige Fruit	[14] Pâté de campagne Sauté de veau marengo Blé Entremet Fruit	[15] Salade coleslaw Filet de poisson Pdt aux poireaux Comté Compote

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

## Menus du 04 au 29 mars 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 13/02/19 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[18] Quiche au fromage Emincé de veau à l'estragon Carottes persillées Cantafras Fruit	[19] Mesclun et surimi Canard au miel Gratin de pdt et chou-fleur Fromage de chèvre Cocktail de fruits	[20] Macédoine Escalope de porc Moquette/salade Saint-Paulin Fruit	[21] Taboulé Filet de poisson Printanière de légumes (navet carottes haricots verts) Crème dessert Fruit	[22] Radis Carbonade de bœuf Frites Yaourt
[25] Carottes râpées Parmentier de poisson Salade Fromage blanc à la fraise Abricots au sirop	[26] Salade de pâtes Jambon poêlé Duo de haricots Saint-Nectaire Fruit	[27] Salade composée Gratin de pâtes au jambon de dinde Cantal Fruit	[28] Concombre à la crème Tajine de bœuf Gouda Gâteau breton aux pruneaux	[29] Salade et houmous Lasagne aux légumes Morbier Poire au chocolat

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