

Menus du 13 au 31 mai 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Maj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le /04/19 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[13] Betteraves mais vinaigrette Carbonnade de bœuf Frites Cantal Fruit	[14] Maquereau à la moutarde Tajine d'agneau Semoule légumes Brie Fruit	[15] Salade grecque Poulet rôti Petits pois Cantafrais Tarte aux pommes	[16] Salade de lentilles Filet de poisson Carottes et poireaux Morbier Fruit	[17] Concombre à la crème Rougail de saucisse Riz Fromage blanc Salade de fruit
[20] Duo de chou aux pommes Cuisse de dinde Moquette Flamby	[21] Menu alternatif Carottes râpées Lasagne aux légumes Emmental Paires au chocolat	[22] Salade de pommes de terre Emincé de bœuf Printanière de légumes Chanteneige Fruit	[23] Mousson de canard Veau marengo Pâtes Crème vanille Fruit	[24] Radis Filet de poisson Purée de brocoli Vache qui rit 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

Menus du 13 au 31 mai 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le /04/19 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[27]	[28]	[29]	[30]	[31]
Salade verte-tomates en dés Poulet basquaise Ratatouille et pommes de terre Gouda Ananas au sirop	Crêpe au fromage Filet de poisson Épinards Petits suisses Fruit	Macédoine Jambon de dinde Pâtes gratinées Saint-Paulin Fruit	Férialé	☺

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