





























Menus du 28 Février au 11 Mars 2022

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 11/02//22-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[28] Betterave maïs  Boulette de bœuf  Pâtes  Babybel Fruit	[01] Salade d'haricots verts  Sarladaise  Gouda Fruit	[02] Radis noir Poulet rôti  Petits pois  Eclair au chocolat	[03] Salade de blé  Filet de poisson  Epinards  Reblochon Fruit	[04] Menu alternatif Salade de tomates  Omelette Ratatouille  Yaourt de Pample Compote
[07] Bâtonnets de légumes sauce au yaourt  Sauté de dinde basquaise  Coquillettes  Fromage blanc	[08] Macédoine vinaigrette  Sauté de veau marengo  Riz  Crème dessert Fruit	[09] Salade de Pommes de terre  Mijoté de bœuf paprika  Haricots beurre  Edam Fruit	[10] Menu alternatif Céleri rémoulade  Flan de brocolis  Champignons/carottes  Chèvre Semoule au lait 	[11] Salade grecque  Filet de poisson  Boulgour aux légumes  Cantal Fruit

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

Menus du 14 au 25 Mars 2022

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 11/02//22-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[14] Carottes râpées ☺ Parmentier de poisson ☺ Comté Salade de fruits	Menu alternatif [15] Salade de pâtes ☺ Bolognaise de lentilles ☺ Beaufort Fruit	[16] Salade d'endives aux pommes ☺ Escalope de poulet à la crème ☺ Pommes noisette Entremet à la vanille	[17] Assortiment de crudités et crème ciboulette ☺ Tajine de bœuf et ses petits légumes ☺ Fournols Beignets	[18] Taboulé ☺ Emincé de porc à la moutarde ☺ Pois gourmands ☺ Saint-Nectaire Fruit
[21] Friand au fromage Osso bucco ☺ Salsifis ☺ Camembert Fruit	Menu alternatif [22] Salade croquante ☺ Œufs brouillés ☺ Champignon/P.D.T vapeur ☺ Emmental Poire au chocolat ☺	[23] Chou-fleur cru sauce blanche ☺ Jambon braisé ☺ Mogettes ☺ Fromage Blanc Fruit	[24] Salade de riz printanière ☺ Filet de poisson ☺ Fondue de poireaux et carottes ☺ Petits Suisses Coupe de fruits crus ☺	[25] Radis au beurre ☺ Sauté de canard au miel ☺ Céréales ☺ Morbier Brownie ☺

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