

Menus du 29 avril au 10 mai 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 29/04/19 -

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[29] Friand au fromage Paupiette de veau Haricots verts Chanteneige Fruit	[30] Salade verte au thon Poulet curry au lait de coco Blé aux légumes (petits. Pois carottes) Edam Compote	[1] Féié	[2] Radis Émincé de bœuf Frites Comté Chocolat liégeois	[3] Salade de pâtes Filet de poisson Duo de chou (brocoli, chou-fleur) Fromage blanc Fruit
[6] Carottes à l'indienne Sauté de dinde Pennes au basilic Yaourt	[7] Salade vendéenne(mogette) Émincé de porc Ratatouille Saint-Nectaire Fruit	[8] Féié	[9] Concombre Filet poisson Riz cantonais Chèvre Éclair au chocolat	[10] Taboulé Bœuf à l'oriental Poêlée de légumes (carottes courgette pois chiches) Gouda Fruit

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