

Menus du 16 au 27 septembre 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 26/08/19 -

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|---|
| [16] Salade verte Parmentier de poisson Fromage blanc Abricots au sirop | [17] Salade de lentilles Saucisse Ratatouille Morbier Fruit | [18] Salade et cœur de palmier Escalope de dinde Polenta gratinée Yaourt | [19] Dip de légumes Bœuf à la provençale Et ses légumes Gouda Tarte aux pommes | [20] Pois chiches/tomates en salade Lasagne aux légumes Petits suisses Alternatif |
| [23] Crêpe au fromage Veau marengo Haricots verts Chanteneige Fruit | [24] Salade grecque Omelette Courgettes et pommes de terre Chèvre Pêche chantilly Alternatif | [25] Chou vinaigrette Escalope de porc Flageolets Cantal Fruit | [26] Salade de riz Filet de poisson Poireau/carotte Entremet Fruit | [27] Concombre vinaigrette Emincé de dinde Frites Saint Nectaire Chocolat liégeois |

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