

Menus du 04 au 15 février 2019

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste – Le 28/01/19 -



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[04]	[05]	[06]	[07]	Menu alternatif [08]
Macédoine de légumes Tortis au poisson /salade Morbier Fruit	Potage vermicelle <i>Sauté de dinde</i> Salsifis/carottes Reblochon Fruit	Salade fromagère <i>Poulet rôti aux épices</i> Riz Yaourt	Cèleri rémoulade Tajine de bœuf et ses légumes Comté Tarte aux pommes	Salade mixte (pâtes carottes cuites pois chiche) Duo de haricots Galette quinoa <i>sarrasin</i> Entremet Fruit
[11]	[12]	[13]	[14]	[15]
Crêpe au fromage Veau à l'estragon Gratin de choux -fleurs Fromage blanc Fruit	Salade au thon <i>Poêlée campagnarde /salade</i> Saint Nectaire <i>Compote</i>	Potage de légumes Joue de porc Ratatouille Emmental Fruit	Lentilles en salade <i>Filet de poisson</i> Carottes/poireaux à la crème Edam Fruit	Salade composée (salade, carottes crues, maïs, gruyère) Emincé de bœuf Pom'pin forestine 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