

Menus du 20 Juin au 1^{er} juillet 2022

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 03/06/22-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[20] Salade du soleil ☺ Parmentier de poisson ☺ Liégeois chocolat Abricot rôti ☺	Alternatif (menu été) [21] Gaspacho ☺ et Toast chèvre ☺ Œufs Brouillés à la portugaise ☺ Fruit	[22] Coleslaw ☺ Escalope de dinde ☺ Frites Yaourt fruits mixés	[23] Crudités sauce blanche ☺ Bœuf Stroganoff ☺ Carottes en persillade ☺ Mimolette Génoise framboise ☺	[24] Riz niçois ☺ Rougail saucisse ☺ Haricots beurre ☺ Edam Fruit
[27] Friand fromage Emincé de veau coriandre ☺ Salsifis ☺ Yaourt nature sucré Fruit	Alternatif [28] Crème de cresson et fèves ☺ Tortilla espagnole ☺ Salade Saint-nectaire Poire chocolat ☺	[29] Melon Bruchetta jambon de pays ☺ Salade verte Babybel Compote	[30] Taboulé ☺ Filet de poisson ☺ Haricots verts ☺ Fromage blanc Fruit	[01] Salade de tomates ☺ Sauté de volaille chasseur ☺ Farfalle Cantal Glace Sunday

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