






























## Menus du 28 Mars au 08 Avril 2022

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 24/03//22-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[28]	[29]	[30]	[31]	Menu alternatif [01]
Betteraves vinaigrette 	Salade de choux blanc 	Fenouil au citron et herbes 	Pois chiches à l'orientale 	Carottes râpées à l'orange 
Sauté de bœuf thaï 	Boulette d'agneau à l'indienne 	Rôti de dinde 	Filet de poisson 	Quinoa aux légumes 
Riz 	Lentilles/Carottes 	Haricots verts 	Petit pois 	Fromage blanc
Gouda	Chèvre	Yaourt N/S	Cantal	Pêches au sirop
Fruit	Salade de fruits	Palet choco/caramel	Fruit	
[04]	[05]	[06]	Menu alternatif [07]	[08]
Assortiment de crudités sauce yaourt 	Salade composée 	Macédoine de légumes vinaigrette 	Salade croquante 	Coleslaw 
Sauté de dinde au curry 	Blanquette de veau 	Ravioli de bœuf	Omelette au fromage 	Filet de poisson 
Coquillettes 	P.D.T vapeur 	Carottes 	Ratatouille 	Polenta aux olives 
Petit suisse	Camembert	Babybel	Riz au lait	Comté
	Fruit	Fruit		Poire au chocolat 

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](http://www.frontenayrr.fr)

## Menus du 11 Avril au 06 Mai 2022

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Maj 2018) –  
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 24/03/22-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[11] Concombre à la crème  Lasagnes de poisson  Entremet vanille Abricots au sirop	Menu alternatif [12] Houmous avocat/pois chiche  Chili végétarien  Edam Fruit	[13] Endives aux noix  Cordon bleu Frites Yaourt de Pamplicie	Menu de Pâques [14] Tomates à l'italienne  Rôti de bœuf aux épices  Poêlée de légumes  Emmental Beignets chocolat	[15] Salade de Blé  Carry de porc  Chou-fleur  Saint-Nectaire Fruit <span style="float: right;">Vacances</span>
Rentrée [02] Feuilleté au comté Blanquette de veau  Carotte / P.D.T  Yaourt fruits mixés Fruit	Menu alternatif [03] Chou-fleur et fèves en salade  Œufs florentine  Mimolette Bananes confites 	[04] Salade de Haricots verts  Jambon grillé Flageolets  Ossau Iraty Fruit	[05] Salade de patate douce  Filet de poisson à la crème de basilic  Pure de courgettes  Crème dessert vanille Fruit	[06] Salade d'endives, pommes et noix  Pilon de poulet Tex-mex  Piperade et Crème de maïs Babybel Cannelés

### 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](http://www.frontenayrr.fr)