

Menus du 07 au 17 Juin 2022

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 14/04/22-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[06] Férialé	[07] Macédoine de légumes Carry d'agneau ☺ Semoule aux légumes ☺ Chèvre Fruit	[08] Chou-fleur sauce blanche ☺ Filet de dinde rôti ☺ Petits Pois ☺ Clafoutis ☺	[09] Salade strasbourgeoise ☺ Poisson à la provençale ☺ Poêlée de courgettes ☺ Comté Fruit	[10] Alternatif Carottes râpées aux agrumes ☺ Aiguillettes « Veggies » Riz madras ☺ Yaourt de Pamplie vanille Salade de fruits
[13] Radis/Beurre Poulet curry coco ☺ Blé épilé ☺ Panna cotta exotique ☺	[14] Concombre vinaigrette ☺ Mijoté de veau à la moutarde ☺ Pommes noisette Petits suisses Fruit	[15] Samoussa / Salade Sauté de bœuf thaï ☺ Poêlée asiatique ☺ Emmental Fruit	[16] Alternatif Tomate à l'italienne ☺ Tarte au fromage Piperade ☺ Camembert Sablé breton ☺	[17] Salade d'haricots verts ☺ Filet de poisson meunière ☺ Lentille corail aux légumes ☺ Gouda Fruit

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