























Menus du 04 au 15 mai 2026

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 13/04/26-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Alternatif [04]</p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chili sin carne </p> <p>(haricots rouges et riz bio)</p> <p>Comté</p> <p>Compote Pomme Abricot</p>	<p>[05]</p> <p>Salade de betterave bio </p> <p>Joue de porc provençale </p> <p>Mojettes / carotte </p> <p>Petits Suisses</p> <p>Fruit frais</p>	<p>[06]</p> <p>Radis croque sel</p> <p>Poisson du marché </p> <p>Gratin de blettes </p> <p>Camembert bio</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>[07]</p> <p>Taboulé printanier </p> <p>Cordon bleu maison </p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Cantal</p> <p>Fruit frais</p>	<p>[08]</p> <p>Férialé</p>
<p>[11]</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Emincé de dinde à la tomate </p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Glace vanille bio</p>	<p>[12]</p> <p>Chou-fleur vinaigrette </p> <p>Rôti de veau </p> <p>Purée maison </p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruits frais </p>	<p>[13]</p> <p>Salade de pâtes mimolette </p> <p>Brochette de bœuf aux herbes de Provence </p> <p>Petits pois primeur </p> <p>Panna cotta </p> <p>Fraises chantilly </p>	<p>[14]</p> <p>Férialé</p>	<p>[15]</p> <p>Férialé</p>

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 sont d'origine française /  : fait maison
- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : www.frontenay-rohan-rohan.fr