

Menus du 20 avril au 1^{er} mai 2026

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018) –
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 02/03/26-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[20] Salade composée ☺ Brandade de morue ☺ Salade verte Petits suisses aux fruits Abricots pochés	Alternatif [21] Salade de pâtes ☺ Galettes de pois chiche, sauce tomate ☺ Brocolis Lerdammer Salade de fruits frais	[22] Salade composée dés de fromage et l'avocat ☺ Blanquette de volaille ☺ Riz pilaf ☺ Flanby	[23] Champignons vinaigrette ☺ Daube de bœuf ☺ Carottes sautées bio ☺ Comté Tarte au chocolat ☺	[24] Croque-Monsieur ☺ Longe de cochon bio ☺ Gratin de blettes ☺ Camembert bio Fruit
[27] Quiche Lorraine ☺ Rôti de veau ☺ Jardinière de légumes ☺ Kiri crème Fruit frais	Alternatif [28] Concombre vinaigrette ☺ Œufs cocotte ☺ Epinards & boulgour ☺ Fromage blanc au miel ☺ Pomme au four	[29] Salade Italienne ☺ Chipolatas Lentilles cuisinées Saint-Paulin Fruit frais	[30] Salade de blé ☺ Poisson du marché ☺ Julienne de légumes ☺ Yaourt bio à la vanille Fruit ☺	[01] Férialé

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