

















Menus du 1^{er} au 05 juillet 2024

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Màj 2018)
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 20/06/24-



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Alternatif [01]	[02]	[03]	[04]	[05]
Concombre à la crème 	Betteraves vinaigrette 	Salade de tomates 	Taboulé 	Melon charentais
Hachis Parmentier végétal 	Joue de porc provençale 	Escalope de dinde aux champignons 	Poisson du marché 	Burger 
Salade verte 	Riz & carottes sautées 	Petits pois braisés 	Courgettes sautées 	Frites
Yaourt bio à la vanille 	Fromage blanc au miel	Camembert	Gruyère	Cheddar
Compote de pomme 	Fruit	Choux à la crème 	Fruit	Glace sorbet

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