



























Menus du 07 au 18 octobre 2024

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[07] Salade frisée aux croûtons & fromage  Tagliatelle et carbonara de la mer  Yaourt nature bio Fruit	Alternatif [08] Pizza Margarita  Galette de pois chiche  Purée de potimarron Petits Suisses Fruit	[09] Coleslaw sauce blanche  Escalope de dinde aux champignons  Coquillettes  Entremet au chocolat	[10] Duo de crudités  Tajine de bœuf et son gratin de chou-fleur  Saint-Paulin Tarte Bourdaloue 	[11] Feuilleté au fromage  Longe de porc rôtie  Blettes gratinées  Edam Fruit
[14] Tartine à la mousse de sardine  Veau braisé  Haricots vert persillés  Kiri crème  Fruit	Alternatif [15] Potage cultivateur  Quiche chèvre courgettes  Salade verte Salade de fruits	[16] Betteraves vinaigrette  Chipolatas bio Flageolets bio de Frontenay  Comté Fruit	[17] Salade perle de la mer  Poisson du marché Fondue de poireaux  Yaourt aux fruits Pomme bio	[18] Chaudron d'Halloween  Ailes de chauve-souris  Doigts de sorcière Fromage blanc de vampire et bonbons  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.frontenay-rohan-rohan.fr