

Menus du 21 septembre au 02 octobre 2026

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011-Maj 2018) –

Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 09/09/26-

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[21] Champignons à la Grecque  Spaghetti à la Bolognaise  Leerdammer Fruit frais	[22] Salade de tomate basilic  Couscous  (Semoule bio & légumes de saison) ; boulette d'agneau et merguez  Pyrénées Compote pomme/ abricot	[23] Coleslaw  Wings de poulet aux épices  Courgettes sautées  Clafoutis aux mirabelles 	[24] Taboulé  Poisson du marché  Gratin de chou-fleur  Edam Salade de fruits frais 	[25] Carottes râpées au gouda  Dahl de lentilles corail  Riz parfumé bio  Fromage blanc fermier Poire pochée
[28] Salade Méditerranéenne  Escalope de dinde à la Normande  Tortis bio Yaourt fermier vanille	[29] Salade de betterave rouge  Blanquette de veau à l'ancienne  Pommes de terre vapeur  St Nectaire Pomme bio	[30] Boulgour bio & tartare de légumes  Brochette de bœuf  Brocolis fleurettes  Cantal Banane bio	[01] Scarole fromagère  Omelette  Ratatouille  Ossau-Irati Crumble aux fruits 	[02] Duo de crudités  Poisson du marché  Sauce citronnée  Frites Petits Suisses aux fruits Compote pomme / poire

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**

Menus du 05 au 16 octobre 2026

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
[05]	[06]	[07]	[08]	[09]
Chou-fleur croque sel 	Salade de haricots verts 	Cèleri rémoulade 	Concombre vinaigrette 	Salade à L'Italienne 
Lasagnes de saumon 	Chili sin carne 	Sauté de poulet à la basquaise et courgettes 	Emincé de bœuf Stroganoff 	Rôti de porc bio aux petits oignons 
Salade verte 	Riz de Camargue IGP	Semoule au lait bio 	Haricots verts persillés 	Gratin de potiron 
Fromage blanc fermier coulis de fruits rouges	Kiri		Emmental	Cheddar
Pomme au four	Fruit frais		Brownie maison 	Fruit frais
[12]	[13]	[14]	[15]	[16]
Quiche lorraine 	Salade frisée, croutons, noix 	Salade d'artichauts 	Salade de quinoa 	Chou rouge vinaigrette 
Rôti de veau, sauce champignons 	Œufs à la florentine	Jambon grillé, sauce Madère	Poisson du marché 	Suprême de poulet 
Purée de carottes 	Tagliatelles	Lentilles blondes	Gratin de butternut 	Ecrasé de pomme de terre 
Fourme d'Ambert	Fromage blanc fermier	Comté	Yaourt fermier aux fruits	Emmental bio
Raisin bio	Compote pomme / bananes	Ananas frais	Quartiers de fruits frais	Pana cotta fruits rouges 

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