

Menus du 1^{er} au 12 décembre 2025

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

Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 21/11/25-

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| [01] | [02] | [03] | [04] | Alternatif [05] |
| Velouté de légumes bio ☺ Spaghetti bolognaise ☺ Emmental Fruit | Salade de betterave bio ☺ Navarin d'agneau ☺ Semoule fine ☺ Petit suisse sucré Salade de fruits ☺ | Céleri rémoulade sauce blanche ☺ Poisson du marché ☺ Carotte Vichy ☺ Fourme d'Ambert Crumble aux pommes ☺ | Chou à la mousse de saumon ☺ Cordon bleu maison ☺ Printanière de légumes ☺ Cantal Fruit | Salade d'endives aux noix ☺ Cake de quinoa aux légumes ☺ Gratin de pâtes ☺ Yaourt fermier Banane rôtie ☺ |
| [08] | [09] | [10] | Alternatif [11] | [12] |
| Carottes râpées ☺ Sauté de poulet à la provençale ☺ Frites ☺ Flanby maison ☺ | Chou-fleur vinaigrette ☺ Blanquette de veau à l'ancienne ☺ Riz pilaf ☺ St-Nectaire Fruit | Taboulé ☺ Steak haché bio ☺ Haricots beurre ☺ Comté Fruit | Coleslaw ☺ Flan de légumes ☺ Gratin de potimarron ☺ Semoule au lait ☺ | Chou-rouge vinaigrette ☺ Poisson du marché ☺ Boulgour aux petits légumes ☺ Saint-Paulin 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
- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : www.frontenay-rohan-rohan.fr**

Menus du 15 décembre 2025 au 09 janvier 2026

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

Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste - Le 21/11/25-

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|--|
| [15] | Alternatif [16] | [17] | Menu de Noël [18] | [19] |
| Potage cultivateur  Brandade de morue  Salade verte  Gouda Poire rôtie  | Salade de pâtes  Tarte aux fromages  Mousse de butternut  Fruit | Salade frisée noix/croutons  Escalope de dinde à la crème  Purée de courgettes  Crème maizena vanille  | Assiette festive (toast mousse de canard et saumon)  Poularde pochée sauce pleurotes  Pommes dauphines  Mesclun & fromage fermier Douceur chocolatée  & clémentine | Salade de pois chiches  Joue de bœuf en ragoût  Petits pois braisés  Pyrénées Fruit |
| [05] | Alternatif [06] | [07] | [08] | [09] |
| Friand au fromage  Rôti de veau Jardinière de légumes  Yaourt Fruit | Carottes râpées  Omelette aux herbes  Haricots verts  Fromage blanc fermier Galette des rois  | Macédoine de légumes vinaigrette  Saucisse grillée aux lentilles  Beaufort Fruit | Salade de riz  Poisson du marché  Brocolis  Vache qui rit Fruit | Champignons vinaigrette  Colombo de poulet  Purée de pois cassés  Rouy Liégeois au chocolat  |

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

- Vous pouvez consulter et imprimer les menus sur le site : www.frontenay-rohan-rohan.fr