



RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 31 mai au 06 juillet 2021



LUNDI 31 mai 2021 Maquereau à la moutarde Poulet au paprika Haricots verts et beurre Camembert Banane	LUNDI 07 juin 2021 Melon Chipolatas Ratatouille Yaourt aromatisé	LUNDI 14 juin 2021 Œufs mayonnaise Flan carotte/quinoa Salade verte Flan nappé caramel	LUNDI 21 juin 2021 Betteraves persillées Poulet rôti Purée de pommes de terre Pomme	LUNDI 28 juin 2021 Melon Grillade de porc Poêlée rustique Velouté aux fruits mixés	LUNDI 05 juillet 2021 Salade/edam/ noix Chipolatas Petits pois Compote
MARDI 01 juin 2021 Macédoine à la Russe Hachis Parmentier Salade verte Éclair au chocolat	MARDI 08 juin 2021 Salade composée (salade/emmental/tomate/pignon) Curry de dinde Riz créole Compote	MARDI 15 juin 2021 Tomate/mozzarella Rôti de bœuf Coquillettes gratinées Cocktail de fruits	MARDI 22 juin 2021 Carottes râpées Omelette Gratin de courgettes Riz au lait	MARDI 29 juin 2021 Cœurs de palmier/thon Steak haché Frites P'tit Louis Abricots	MARDI 06 juillet 2021 PIQUE-NIQUE
JEUDI 03 juin 2021 Salade de tomates Poisson sauce citron Brocolis Petits suisses Petits Beurre	JEUDI 10 juin 2021 Crêpe jambon fromage Filet meunière/citron Purée de carottes Mimolette Kiwi	JEUDI 17 juin 2021 MENU PROVENÇAL Salade niçoise Bouillabaisse Pommes vapeur Verrine citron meringuée	JEUDI 24 juin 2021 Rillettes/cornichon Saumon beurre blanc Épinards béchamel Nectarine	JEUDI 01 juillet 2021 Radis/beurre Lasagnes aux légumes Pot de crème vanille façon crumble	JEUDI 08 juillet 2021
VENREDI 04 juin 2021 EURO FOOT 2021 Dips de légumes et sauce aux herbes Pizza aux 3 fromages Glace	VENREDI 11 juin 2021 Concombre aux olives Couscous de légumes Semoule Fromage blanc vanillé	VENREDI 18 juin 2021 Taboulé Blanquette de veau Printanière de légumes Yaourt fermier local	VENREDI 25 juin 2021 Pastèque Tomates farcies Cœur de blé Yaourt nature sucré	VENREDI 02 juillet 2021 Quiche Lorraine Sauté de veau Carottes vichy Banane	VENREDI 09 juillet 2021

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONSommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Viandes Origine France



« Fait maison »



Produit local



Produit BIO



Menu végétarien