






















RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 02 au 27 septembre 2019



LUNDI 02 septembre 2019 Salade/emmental/maïs Pâtes à la carbonara Compote  Biscuit	LUNDI 09 septembre 2019  Melon Saucisse Lentilles Fromage blanc Dés de pêche	LUNDI 16 septembre 2019 Salade/chèvre/noix Cordon bleu à la dinde Boulgour sauce tomate Petits suisses	LUNDI 23 septembre 2019 Rillettes de thon  Boulettes de bœuf provençale Coquillettes Mimolette Fruit de saison
MARDI 03 septembre 2019 Salade de riz niçois  Poulet rôti au thym  Ratatouille Yaourt aux fruits	MARDI 10 septembre 2019  Tapenade de sardine  Emincé de volaille au paprika Haricots verts Edam Fruit de saison	MARDI 17 septembre 2019  Œufs mayonnaise Jambon braisé Gratin de courgettes  Fruit de saison	MARDI 24 septembre 2019  Concombre aux olives Rôti de veau et son jus Poêlée rustique Velouté nature  Sacnet de sucre (4g)
JEUDI 05 septembre 2019 Concombre ciboulette Filet de poisson sauce aux poivrons Carottes jeunes Crème dessert au caramel	JEUDI 12 septembre 2019 Carottes râpées  Filet de poisson meunière Riz aux petits légumes Flan nappé caramel	JEUDI 19 septembre 2019 Radis/beurre Saumon beurre blanc Epinards à la crème Camembert  Fruit de saison	JEUDI 26 septembre 2019 Céleri rémoulade Poisson dieppoise Brocolis Riz au lait
VENDREDI 06 septembre 2019 Macédoine à la Russe  Bœuf mironton  Pommes vapeur Gouda Fruit de saison	VENDREDI 13 septembre 2019  Feuilleté au fromage Sauté de veau Petits pois Saint Nectaire Fruit de saison	VENDREDI 20 septembre 2019  Salade de tomates Porc à la normande Pommes rôtis Clafoutis aux cerises	VENDREDI 27 septembre 2019  Betterave et pomme Agneau au curry  Semoule Emmental Fruit de saison



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