



# RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 01 au 25 septembre 2020



<b>LUNDI</b>	<b>LUNDI</b> 07 septembre 2020	<b>LUNDI</b> 14 septembre 2020	<b>LUNDI</b> 21 septembre 2020
	Mousse de foie/cornichon Poulet rôti Haricots verts Edam Banane	Betteraves vinaigrette Chili sin carne Riz Brie AB Pomme	Melon Croq'fromage Petits pois Yaourt aromatisé
<b>MARDI</b> 01 septembre 2020	<b>MARDI</b> 08 septembre 2020	<b>MARDI</b> 15 septembre 2020	<b>MARDI</b> 22 septembre 2020
Carottes râpées Jambon blanc Coquillettes Emmental râpé Nectarine	<b>TOUR</b> de <b>france</b>	Avocat/surimi Chipolatas Gratin de courgettes Eclair au chocolat	Potage de légumes Gratin de pâtes forestier Kiri Prunes
<b>JEUDI</b> 03 septembre 2020	<b>JEUDI</b> 10 septembre 2020	<b>JEUDI</b> 17 septembre 2020	<b>JEUDI</b> 24 septembre 2020
Salade/maïs/mimolette Poisson sauce citronnée Ratatouille Glace	Macédoine à la Russe Parmentier de poisson Salade verte Petits suisses	Radis/beurre Saumon beurre blanc Brocolis Semoule au lait	Céleri rémoulade Poisson meunière/citron Epinards béchamel Crème dessert
<b> VENDREDI</b> 04 septembre 2020	<b> VENDREDI</b> 11 septembre 2020	<b> VENDREDI</b> 18 septembre 2020	<b> VENDREDI</b> 25 septembre 2020
Melon Couscous végétarien AB Semoule Fromage blanc sucré	Taboulé à l'orientale Sauté de veau Carottes vichy Tomme blanche Raisin	Tomate/mozzarella Daube de bœuf Pommes vapeur Compote	Salade/chèvre/noix Porc à la normande Pommes röstis Cocktail de fruits



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