



RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 04 au 29 janvier 2021



<p>LUNDI 04 janvier 2021</p> <p>Rillettes/cornichon Poulet rôti Poêlée rustique Cantal Clémentine</p>	<p>LUNDI 11 janvier 2021</p> <p>Cœurs de palmier/échalote Saucisse grillée Lentilles Camembert Kiwi</p>	<p>LUNDI 18 janvier 2021</p> <p>Salade/emmental/maïs Couscous de légumes (légumes et pois chiches) Liégeois</p>	<p>LUNDI 25 janvier 2021</p> <p>Maquereau à la moutarde Paupiette de veau Petits pois Velouté aux fruits mixés</p>
<p>MARDI 05 janvier 2021</p> <p>Velouté de légumes Lasagnes bolognaise Salade verte Crème dessert</p>	<p>MARDI 12 janvier 2021</p> <p>Céleri rémoulade Nuggets de céréales Haricots verts Flan pâtissier</p>	<p>MARDI 19 janvier 2021</p> <p>Œufs mayonnaise Escalope de porc Gratin de courgettes Pomme</p>	<p>MARDI 26 janvier 2021</p> <p>Chou blanc/carottes râpées Steak haché Frites P'tit Louis Compote</p>
<p>JEUDI 07 janvier 2021</p> <p>Taboulé Poisson sauce dieppoise Carottes vichy</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>JEUDI 14 janvier 2021</p> <p>Salade de riz niçoise Filet meunière/citron Épinards béchamel Ananas</p>	<p>JEUDI 21 janvier 2021</p> <p>SILLSALLAD LAX MED DILLSÅS HASSELBACK KANELBULLAR</p>	<p>JEUDI 28 janvier 2021</p> <p>Radis/beurre Filet de poisson sauce citron Brocolis Petit suisse Biscuit sec</p>
<p>VENDREDI 08 janvier 2021</p> <p>Chou rouge vinaigrette Curry de légumes Riz pilaf Yaourt nature sucré</p>	<p>VENDREDI 15 janvier 2021</p> <p>Carottes râpées Estouffade de bœuf Pommes vapeur Fromage blanc vanillé</p>	<p>VENDREDI 22 janvier 2021</p> <p>Concombre ciboulette Veau aux olives Jardinière de légumes Flan nappé caramel</p>	<p>VENDREDI 29 janvier 2021</p> <p>Potage de légumes Gratin de pâtes forestier Banane</p>



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