



RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 09 mars au 03 avril 2020



LA CUISINE
FAIT SON

CINEMA



<p>LUNDI 09 mars 2020</p> <p>Salade/noix/emmental Poulet rôti Haricots verts Flan pâtissier</p>	<p>LUNDI 16 mars 2020</p> <p>Cœurs de palmier/thon Chipolatas Lentilles Comté Pomme</p>	<p>LUNDI 23 mars 2020</p> <p>Tarte aux fromages Œufs sauce tomate Boullgour aux petits légumes Kiwi</p>	<p>LUNDI 30 mars 2020</p> <p>Salade/edam/maïs Lasagnes de légumes Saint nectaire Banane</p>
<p>MARDI 10 mars 2020</p> <p>Velouté de légumes Gratin de pâtes forestier Kiri Banane</p>	<p>MARDI 17 mars 2020</p> <p>Carottes râpées Steak fromager Gratin de courgettes Eclair au chocolat</p>	<p>MARDI 24 mars 2020</p> <p>Velouté de potiron Hachis Parmentier de canard Salade verte Compote de pomme</p>	<p>MARDI 31 mars 2020</p> <p>Envol pour « Rio » La « Ch'ti » fricadelle La force de « Popeye » Le dessert des « Minions »</p>
<p>JEUDI 12 mars 2020</p> <p>Betteraves vinaigrette Poisson sauce curry Semoule Mimolette Ananas</p>	<p>JEUDI 19 mars 2020</p> <p>Concombre vinaigrette Poisson meunière/citron Purée de panais Velouté aux fruits</p>	<p>JEUDI 26 mars 2020</p> <p>Radis/beurre Paëlla aux produits de la mer (poisson, crevettes) Faisselle coulis de fruits</p>	<p>JEUDI 02 avril 2020</p> <p>Céleri rémoulade Cabillaud aux agrumes Carottes jeunes persillées Petit suisse/biscuit</p>
<p> VENDREDI 13 mars 2020</p> <p>Chou rouge aux pommes Estouffade de bœuf Carottes vichy Yaourt fermier</p>	<p> VENDREDI 20 mars 2020</p> <p>Macédoine à la Russe Sauté de veau marengo Riz créole Camembert Clémentine</p>	<p> VENDREDI 27 mars 2020</p> <p>Cervelas/gruyère Blanquette de dinde Jardinière de légumes Poire</p>	<p> VENDREDI 03 avril 2020</p> <p>Saucisson sec/beurre Navarin d'agneau Pommes vapeur Brie Orange</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