



RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 02 au 12 avril 2024



<p>LUNDI 01 avril 2024</p>	<p>LUNDI 08 avril 2024</p>
	<p>Betteraves persillées</p> <p>☞ Hachis Parmentier Banane</p>
<p>MARDI 02 avril 2024</p>	<p>MARDI 09 avril 2024</p>
<p>☞ Salade/gouda/noix Poulet rôti Haricots verts Éclair au chocolat</p>	<p>☞ Salade printanière (salade/tomate/emmental/maïs) Croq'fromage Carottes vichy Semoule au lait</p>
<p>JEUDI 04 avril 2024</p>	<p>JEUDI 11 avril 2024</p>
<p>☞ Salade de riz Filet meunière/citron ☞ Épinards béchamel Kiwi</p>	<p>☞ Concombre vinaigrette ☞ Saumon beurre blanc Brocolis Flan pâtissier</p>
<p>VENDREDI 05 avril 2024</p>	<p>VENDREDI 12 avril 2024</p>
<p>☞ Céleri rémoulade Boulettes végétales sauce tomate Coquillettes Velouté nature sucré</p>	<p>☞ Potage de légumes ☞ Blanquette de veau Riz pilaf Fromage blanc aux fraises</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 »



Loi EGAlim



Menu végétarien