



RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 29 avril au 31 mai 2024



LUNDI 29 avril 2024 Œufs mayonnaise Poulet rôti ☰ Gratin de chou-fleur Banane	LUNDI 06 mai 2024 Sardine à l'huile/beurre ☰ Hachis Parmentier ☰ Salade verte Cocktail de fruits	 LUNDI 13 mai 2024 Salade/mimolette/noix Œufs brouillés Semoule/Ratatouille Beignet au chocolat	MARDI 21 mai ☰ Céleri rémoulade et pomme Poulet rôti ☰ Purée de patate douce Yaourt « Pot d'Vache » Galette de Beurley ***** Fruits et légumes => Le Domaine Chaillou à Gémozac Yaourt « Pot d'Vache » => La Chapelle-des-Pots Poulet => du Sud-Ouest	 LUNDI 27 mai 2024 Melon Ravioles au fromage Coulis de tomate Yaourt nature sucré
MARDI 30 avril 2024 ☰ Concombre/maïs  Steak haché Frites Velouté aux fruits	MARDI 07 mai 2024 ☰ Carottes râpées ☰ Émincé de dinde sauce suprême Haricots verts Riz au lait	MARDI 14 mai 2024 Rillettes de poulet/cornichon ☰ Rôti de porc à la moutarde Courgettes persillées Kiri Pomme	MARDI 28 mai 2024 ☰ Salade de riz niçoise Chipolatas ☰ Flan de courgettes Banane	MARDI 28 mai 2024
JEUDI 02 mai 2024 Radis/beurre ☰ Blanquette de poisson ☰ Riz aux petits légumes Fromage blanc vanillé	JEUDI 09 mai 2024	JEUDI 16 mai 2024 ☰ Salade de pâtes vinaigrette (jambon/emmental/maïs) ☰ Poisson sauce aux agrumes Brocolis Fraises au sucre	JEUDI 23 mai 2024 ☰ Concombre vinaigrette Filet meunière/citron ☰ Epinards béchamel Crème dessert	JEUDI 30 mai 2024 Betteraves vinaigrette ☰ Brandade de poisson ☰ Salade verte Fraises au sucre
 VENDREDI 03 mai 2024 Tarte aux fromages Nuggets de céréales ☰ Carottes persillées Kiwi	VENDREDI 10 mai 2024	VENDREDI 17 mai 2024 Tomates vinaigrette ☰ Sauté de veau à la provençale Pommes vapeur Petits suisses sucrés	VENDREDI 24 mai 2024 ☰ Macédoine mayonnaise ☰ Curry d'agneau Riz pilaf Cantal Kiwi	VENDREDI 31 mai 2024 ☰ Carottes râpées ☰ Bœuf bourguignon Jardinière de légumes Fromage blanc coulis de fruits



MENU LOCAL
21 mai 2024



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