





# RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 01 mai au 02 juin 2023



LUNDI 01 mai 2023	LUNDI 08 mai 2023	LUNDI 15 mai 2023	LUNDI 22 mai 2023	LUNDI 29 mai 2023
		Rillettes de poulet/cornichon ☞ Hachis Parmentier ☞ Salade verte Cocktail de fruits	Tarte aux fromages Chipolatas Petits pois Kiwi	
MARDI 02 mai 2023	MARDI 09 mai 2023	MARDI 16 mai 2023	MARDI 23 mai 2023	MARDI 30 mai 2023
Betteraves persillées ☞ Steak haché Coquillettes Saint Paulin Pomme	Maquereau à la moutarde Poulet rôti Poêlée rustique Milanette Banane	☞ Salade de pâtes (jambon/emmental/maïs) Rôti de porc et son jus ☞ Ratatouille Grillé à l'abricot	 Tomate/mozzarella Lasagnes ricotta épinards Tiramisu à la framboise 	Melon Poulet pané aux corn-flakes Farfalles Saint Nectaire Compote
JEUDI 04 mai 2023	JEUDI 11 mai 2023	JEUDI 18 mai 2023	JEUDI 25 mai 2023	JEUDI 01 juin 2023
☞ Salade/mimolette/noix ☞ Colin sauce crevette ☞ Riz aux petits légumes Compote	☞ Œufs mayonnaise Filet meunière/citron ☞ Gratin de brocolis Fraises au sucre		☞ Concombre vinaigrette ☞ Colin sauce citron ☞ Purée de carotte Fromage blanc vanillé	☞ Betteraves mimosa ☞ Parmentier de poisson ☞ Salade verte Petits suisses Palet breton
VENREDI 05 mai 2023	VENREDI 12 mai 2023	VENREDI 19 mai 2023	VENREDI 26 mai 2023	VENREDI 02 juin 2023
☞ Carottes râpées Croq'fromage Haricots verts Yaourt nature sucré	☞ Tomates vinaigrette ☞ Sauté de veau marengo Cœur de blé Yaourt aromatisé		☞ Macédoine mayonnaise ☞ Curry d'agneau Semoule Cantal Fruit de saison	☞ Cervelas/Gruyère ☞ Bœuf bourguignon Jardinière de légumes Fraises au sucre

**MENU ITALIEN**  
Mardi 23 mai

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