








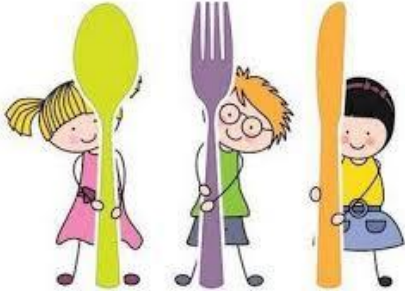


RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 04 au 29 septembre 2023



<p>LUNDI 04 septembre 2023</p> <p>Mousse de foie/cornichon ☞ Poulet au paprika Haricots verts Gouda Nectarine</p>	<p> LUNDI 11 septembre 2023</p> <p>Betteraves vinaigrette Nuggets aux céréales Flan de courgettes ☞ Banane</p>	<p>LUNDI 18 septembre 2023</p> <p>Tarte aux fromages Paupiette de veau Petits pois Pomme</p>	<p> LUNDI 25 septembre 2023</p> <p>Maquereau à la moutarde Croq'fromage Ratatouille Raisin</p>
<p> MARDI 05 septembre 2023</p> <p>Melon Ravioles au fromage coulis de tomate Petits suisses sucrés</p>	<p>MARDI 12 septembre 2023</p> <p>Concombre/tomate Chipolatas Haricots à la charentaise Fromage blanc sucré</p>	<p> MARDI 19 septembre 2023</p> <p>☞ Velouté de légumes ☞ Lasagnes du soleil Salade verte Crème dessert</p>	<p>MARDI 26 septembre 2023</p> <p>☞ Carottes râpées ☞ Hachis Parmentier Tarte aux pommes</p>
<p>JEUDI 07 septembre 2023</p> <p>Macédoine mayonnaise Brandade de morue Salade verte Eclair au chocolat</p>	<p>JEUDI 14 septembre 2023</p> <p>Radis/beurre Poisson coco curcuma ☞ Brocolis Semoule au lait</p>	<p>JEUDI 21 septembre 2023</p> <p>☞ Céleri rémoulade Poisson meunière/citron ☞ Epinards béchamel Yaourt aromatisé</p>	<p>JEUDI 28 septembre 2023</p> <p>Feuilleté au fromage ☞ Blanquette de poisson ☞ Riz aux petits légumes Poire</p>
<p>VENDREDI 08 septembre 2023</p> <p>☞ Salade de pâtes (jambon/emmental/maïs) ☞ Blanquette de veau Carottes vichy Kiwi</p>	<p>VENDREDI 15 septembre 2023</p> <p>Salade/noix/mimolette ☞ Estouffade de bœuf Pommes vapeur Cocktail de fruits</p>	<p> VENDREDI  22 septembre 2023</p> <p>Salade de tomates à l'orientale Tajine d'agneau  Semoule Tarte aux abricots et aux amandes</p>	<p>VENDREDI 29 septembre 2023</p> <p>☞ Concombre vinaigrette ☞ Veau marenco Printanière de légumes Yaourt nature sucré</p>



MENU DES MILLE ET UNE NUITS

Vendredi 22 septembre



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