







# RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 30 janvier au 03 février 2023

Menus du 20 février au 03 mars 2023



<p><b>LUNDI</b> 30 janvier 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes/cornichon</li> <li>☞ Poulet au paprika</li> <li>Flan de courgettes</li> <li>Segments d'orange</li> </ul>	VACANCES D'HIVER	<p><b>LUNDI</b>  20 février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte aux fromages</li> <li>Omelette</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Banane</li> </ul>	<p><b>LUNDI</b> 27 février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sardine à l'huile/beurre</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Petits pois</li> <li>Bûchette de chèvre</li> <li>Clémentine</li> </ul>
<p><b>MARDI</b> 31 janvier 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Concombre/maïs</li> <li>☞ Jambon braisé </li> <li>☞ Haricots à la charentaise</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>		<p><b>MARDI</b> 21 février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves persillées</li> <li>☞ Hachis Parmentier</li> <li>☞ Salade verte</li> <li>Eclair au chocolat</li> </ul>	<p><b>MARDI</b> 28 février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Carottes râpées</li> <li>Rôti de bœuf</li> <li>Frites</li> <li>Clafoutis aux cerises</li> </ul>
<p><b>JEUDI</b>  02 février 2023</p> <p><b>LA CHANDELEUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Salade d'hiver (endive/emmental/noix)</li> <li>Nuggets végétarien</li> <li>Purée de carottes</li> <li>☞ Crêpe</li> </ul>		<p><b>JEUDI</b> 23 février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Velouté de légumes</li> <li>☞ Saumon beurre blanc</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Cantal</li> <li>Poire</li> </ul>	<p><b>JEUDI</b> 02 mars 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Salade de riz niçois</li> <li>☞ Colin sauce crevettes</li> <li>Brocolis</li> <li>Fromage blanc/sucre en poudre</li> </ul>
<p><b> VENDREDI </b> 03 février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maquereau à la moutarde</li> <li>☞ Veau marengo</li> <li>Gnocchis</li> <li>Tomme blanche</li> <li>☞ Kiwi</li> </ul>		<p><b> VENDREDI </b> 24 février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Chou rouge aux pommes</li> <li>☞ Sauté de porc à la provençale</li> <li>Haricots verts</li> <li>Petits suisses sucrés</li> <li>« Petit Beurre »</li> </ul>	<p><b> VENDREDI </b>  03 mars 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Salade/mimolette/maïs/croûtons</li> <li>☞ Couscous végétarien</li> <li>Semoule</li> <li>Pomme</li> </ul>

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