



# RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 06 au 31 mars 2023

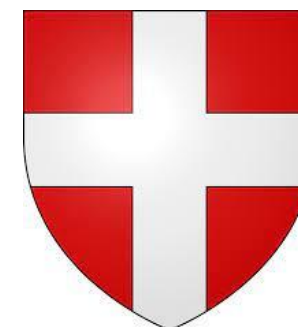


<b>LUNDI</b> 06 mars 2023 Œufs mayonnaise Ravioles au fromage coulis de tomate Banane	<b>LUNDI</b> 13 mars 2023 Salade/mimolette/croûtons Chipolatas végétales Lentilles Compote/biscuit	<b>LUNDI</b> 20 mars 2023 Betteraves vinaigrette Lasagnes du soleil Pomme	<b>LUNDI</b> 27 mars 2023 Crêpe au fromage Omelette Ratatouille Banane
<b>MARDI</b> 07 mars 2023 Concombre vinaigrette Rôti de porc Gratin de chou-fleur Tarte aux pommes	<b>MARDI</b> 14 mars 2023 Carottes râpées Fondant de poulet Haricots verts Riz au lait	<b>MARDI</b> 21 mars 2023 Salade de chou blanc Steak haché Petits pois/carottes Fromage blanc sucré	<b>MARDI</b> 28 mars 2023 Salade/emmental/noix Croziflette Gâteau de Savoie coulis de fruits
<b>JEUDI</b> 09 mars 2023 Potage de légumes Colin sauce citron Quinoa Saint Paulin Kiwi	<b>JEUDI</b> 16 mars 2023 Radis/beurre Filet de colin meunière Mousseline de potiron Velouté aux fruits	<b>JEUDI</b> 23 mars 2023 Velouté à la tomate Poisson coco curcuma Riz pilaf Gouda Suprêmes d'orange	<b>JEUDI</b> 30 mars 2023 Concombre vinaigrette Poisson sauce safranée Brocolis Petits suisses aux fruits Biscuit
<b> VENDREDI</b> 10 mars 2023 Taboulé à l'orientale Bœuf miroton Duo de carottes vichy Yaourt nature sucré	<b> VENDREDI</b> 17 mars 2023 Macédoine mayonnaise Sauté de veau aux olives Cœur de blé Camembert Clémentine	<b> VENDREDI</b> 24 mars 2023 Céleri rémoulade Boulettes agneau sauce tomate Printanière de légumes Yaourt aromatisé	<b> VENDREDI</b> 31 mars 2023 Cœurs de palmier/thon Blanquette de dinde Semoule Chanteneige Kiwi



MENU SAVOYARD

Mardi 28 mars



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