



RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 03 au 07 avril 2023

Menus du 24 au 28 avril 2023



LUNDI 03 avril 2023	VACANCES DE PRINTEMPS	LUNDI 24 avril 2023
Maquereau à la moutarde ☰ Escalope de dinde à la crème Haricots verts Edam Fruit de saison		Taboulé oriental Poulet rôti Ratatouille Petits suisses Granola
MARDI 04 avril 2023		MARDI 25 avril 2023
☰ Carottes râpées Chipolatas ☰ Haricots à la charentaise Velouté nature sucré		☰ Potage de légumes ☰ Tarte aux fromages ☰ Salade verte Banane
JEUDI 06 avril 2023		JEUDI 27 avril 2023
Feuilleté au fromage Colin sauce citron ☰ Epinards béchamel Pomme		☰ Concombre vinaigrette ☰ Saumon beurre blanc Carottes jeunes persillées Flan pâtissier
VENDREDI 07 avril 2023		VENDREDI 28 avril 2023
☰ Nid de Pâques (betterave, maïs, œuf) ☰ Tajine végétal aux agrumes Printanière de légumes Cloche charlotte chocolat/vanille		☰ Macédoine mayonnaise ☰ Bœuf bourguignon ☰ Pommes vapeur Tomme blanche Kiwi



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