



MENUS DES CENTRES AÉRÉS
– VILLE DE ROYAN –
Du 07 août au 01 septembre 2023



	Du 07 août 2023 Au 11 août 2023	Du 14 août 2023 Au 18 août 2023	Du 21 août 2023 Au 25 août 2023	Du 28 août 2023 Au 01 septembre 2023
LUNDI	Radis/beurre Émincé de dinde forestière Haricots verts Semoule au lait	Maquereau à la moutarde Cordon bleu Jardinière de légumes Abricots	Melon Poulet rôti Ratatouille Flan pâtissier	Rillettes de poulet/cornichon Escalope milanaise Haricots beurre Saint Paulin/Pomme
MARDI	Betteraves persillées Rôti de bœuf/mayonnaise Pommes paillasson Camembert/Pêche	15 AOÛT	Macédoine mayonnaise Rôti de veau à la normande Pâtes Comté/Nectarine	Œufs mayonnaise Lasagnes bolognaise Salade verte Flan nappé caramel
MERCREDI	Salade/edam/maïs Escalope de porc et son jus Duo de courgettes Tarte aux pommes	Cœurs de palmier/thon Hachis Parmentier Salade verte Mousse au chocolat	Carottes râpées Chipolatas Petits pois Velouté aux fruits	Salade de perles marines Rôti de porc Gratin de chou-fleur Banane
JEUDI	Crêpe jambon/fromage Poisson sauce citron Brocolis Banane	Taboulé Filet meunière/citron Epinards béchamel Kiwi	Salade/noix/mimolette Poisson coco curcuma Riz pilaf Compote/biscuit	Radis/beurre Saumon beurre blanc Carottes persillées Riz au lait
VENDREDI	Concombre vinaigrette Sauté de veau à la provençale Gnocchis Petits suisses sucrés	Salade de tomates Petit salé Lentilles Fromage blanc/coulis de fruits	Concombre/maïs Blanquette de dinde Printanière de légumes Yaourt nature sucré	Betteraves vinaigrette Curry d'agneau Semoule Bûchette de chèvre/Raisin

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou 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.