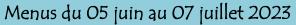


RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN







LUNDI 05 juin 2023	LUNDI 12 juin 2023	LUNDI 19 juin 2023	LUNDI 26 juin 2023	LUNDI 03 juillet 2023
Melon	Mousse de foie/cornichon	Tarte aux fromages	Maquereau à la moutarde	Betteraves persillées
Poulet rôti	☐ Dinde sauce suprême	⊕ Œufs brouillés	Paupiette de veau	Poulet rôti
Cœur de blé	Haricots verts	Ratatouille	Petits pois	☐ Gratin de chou-fleur
Clafoutis aux cerises	Camembert	Banane	Edam	Pomme
Claioutis aux cerises	Abricots	Danane	Nectarine	Fomme
MARRY		MARRY		MARRY
MARDI	MARDI	MARDI	MARDI	MARDI
06 juin 2023	13 juin 2023 Tomate/mozzarella	20 juin 2023	27 juin 2023	04 juillet 2023
Œufs mayonnaise		MENU BURGER	☐ Céleri rémoulade	Melon
Jambon braisé	Rôti de bœuf	Melon	Grillade de porc	A Pâtes sauce carbonara
Gratin de courgettes	Coquillettes	← Cheeseburger ← Ch	Purée de pommes de terre	Emmental râpé
Nectarine	Compote	Frites	Tarte aux pommes	Compote
	Biscuit	Glace		Biscuit
JEUDI	JEUDI	JEUDI	JEUDI	JEUDI
08 juin 2023	15 juin 2023	22 juin 2023	29 juin 2023	06 juillet 2023
Salade de riz niçoise	Radis/beurre	Carottes râpées	台 Risetti aux crudités	A Salade de tomates
台 Poisson sauce safranée	🖴 Saumon beurre blanc	<equation-block> Poisson sauce citron</equation-block>	Filet meunière/citron	Cassolette de poisson
Carottes persillées	台 Pommes vapeur	Brocolis	台 Epinards béchamel	Boulgour
Kiwi	Fromage blanc coulis de fruits	Yaourt nature sucré	Crème dessert	Velouté aux fruits mixés
VENDREDI 🦓	VENDREDI 🚒	VENDREDI	VENDREDI ,	VENDREDI
09 juin 2023	16 juin 2023	23 juin 2023	30 juin 2023	07 juillet 2023
	Taboulé	A Macédoine mayonnaise	- Salade/emmental/noix	PIQUE-NIQUE
Ravioles au fromage	Steak fromager	- ⊞Blanquette de dinde		CO SMITS
coulis de tomate	Poêlée de légumes	Riz pilaf	Semoule	
Mousse au chocolat	Fraises au sucre	Comté	Kiwi	
		Abricots		

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.







