



RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 05 juin au 07 juillet 2023



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

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