



# RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 06 novembre au 01 décembre 2023



<p><b>LUNDI</b> 06 novembre 2023</p> <p>Salade/mimolette/noix Chipolatas Lentilles Kiwi</p>	<p><b>LUNDI</b> 13 novembre 2023</p> <p>Maquereau à la moutarde Poulet rôti Haricots verts Edam Pomme</p>	<p><b>LUNDI</b> 20 novembre 2023</p> <p>Eufs mayonnaise Lasagnes aux légumes Salade verte Clémentine</p>	<p><b>LUNDI</b> 27 novembre 2023</p> <p>Mousse de foie/cornichon Brochette de dinde marinée Petits pois Saint Paulin Kiwi</p>
<p><b>MARDI</b> 07 novembre 2023</p> <p>Concombre vinaigrette Croque fromage Carottes persillées Semoule au lait caramel</p>	<p><b>MARDI</b> 14 novembre 2023</p> <p>Carottes râpées Boules bœuf sauce tomate Coquillettes Petits suisses/biscuit</p>	<p><b>MARDI</b> 21 novembre 2023</p> <p>Salade croquante sombrero Poulet Tex Mex sauce barbecue Pommes rustiques Tarte coco/ananas</p>	<p><b>MARDI</b> 28 novembre 2023</p> <p>Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte Eclair au chocolat</p>
<p><b>JEUDI</b> 09 novembre 2023</p> <p>Salade piémontaise Poisson sauce citron Brocolis Yaourt fermier</p>	<p><b>JEUDI</b> 16 novembre 2023</p> <p>Cervelas/gruyère Filet mœunière/citron Mousseline de potiron Banane</p>	<p><b>JEUDI</b> 23 novembre 2023</p> <p>Radis/beurre Gratin de poisson Riz Fromage blanc coulis de fruits</p>	<p><b>JEUDI</b> 30 novembre 2023</p> <p>Chou rouge aux pommes Poisson sauce safranée Carottes jeunes persillées Riz au lait</p>
<p><b> VENDREDI</b> 10 novembre 2023</p> <p>Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au curry Boulgour Camembert Raisin</p>	<p><b> VENDREDI</b> 17 novembre 2023</p> <p>Céleri rémoulade Couscous végétarien Semoule Velouté aux fruits</p>	<p><b> VENDREDI</b> 24 novembre 2023</p> <p>Crêpe au fromage Blanquette de veau Jardinière de légumes Poire</p>	<p><b> VENDREDI</b> 01 décembre 2023</p> <p>Taboulé à l'orientale Ravioles au fromage coulis de tomate Banane</p>



**MENU MEXICAIN**  
Mardi 21 novembre



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