

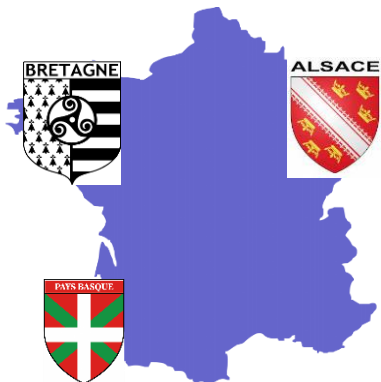





















RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 02 au 20 octobre 2023



Les coins de France



<p>LUNDI 02 octobre 2023</p> <p>Rillettes de poulet/cornichon Jambon braisé Gratin de chou-fleur  Banane</p>	<p>LUNDI  09 octobre 2023</p> <p>Salade/edam/noix  Œufs brouillés Poêlée de légumes Riz au lait</p>	<p>LUNDI  16 octobre 2023</p> <p>Soupe de poisson Galette de sarrasin jambon fromage Salade verte Far aux pruneaux</p>
<p>MARDI 03 octobre 2023</p> <p>Salade parisienne  (salade/jambon/tomate/emmental)  Steak haché Frites Compote/biscuit</p>	<p>MARDI 10 octobre 2023</p> <p> Carottes râpées Chipolatas  Purée de pommes de terre Ananas au sirop</p>	<p>MARDI 17 octobre 2023</p> <p>Jambon de Bayonne/beurre Poulet basquaise Blé  Gâteau basque</p>
<p>JEUDI 05 octobre 2023</p> <p>Radis/beurre Poisson sauce safranée  Carottes jeunes persillées Flan pâtissier</p>	<p>JEUDI 12 octobre 2023</p> <p> Risetti au surimi Colin pané/citron  Gratin de brocolis Raisin</p>	<p>JEUDI  19 octobre 2023</p> <p>Salade strasbourgeoise Choucroute de la mer Tarte aux mirabelles</p>
<p>VENREDI  06 octobre 2023</p> <p>Œufs mayonnaise Fusillis aux lentilles corail  Emmental râpé Kiwi</p>	<p>VENREDI 13 octobre 2023</p> <p>Salade de tomates  Bœuf miroton Gnocchis Fromage blanc vanillé</p>	<p>VENREDI   20 octobre 2023</p> <p>Les « TRA-VERT » d'Halloween  Lézard râpé à la mayonnaise Cuisse de chat sauce sang chaud Méli mélo de vers de mer Riz gluand moisi, crème brûlée, charbon</p>



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