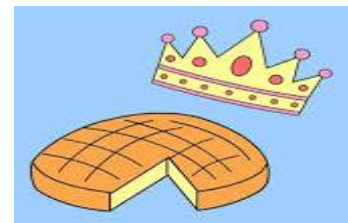











RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 08 janvier au 02 février 2024



<p>LUNDI 08 janvier 2024</p> <p>Tarte aux fromages Poulet rôti Haricots verts Segments d'orange</p>	<p>LUNDI 15 janvier 2024</p> <p>☞ Cœurs de palmier/thon Chipolatas ☞ Lentilles Camembert Kiwi</p>	<p> LUNDI 22 janvier 2024</p> <p>Betteraves vinaigrette Croq'fromage Coquillettes Velouté aux fruits mixés</p>	<p>LUNDI 29 janvier 2024</p> <p>Salade/noix/mimolette Grillade de porc Petits pois Mousse au chocolat</p>
<p>MARDI 09 janvier 2024</p> <p>☞ Velouté de légumes Raviolis au fromage sauce tomate Salade verte Semoule au lait caramel</p>	<p> MARDI 16 janvier 2024</p> <p>☞ Céleri rémoulade Nuggets de blé ☞ Purée Crécy Fromage frais aux fruits Biscuit</p>	<p>MARDI 23 janvier 2024</p> <p>☞ Eufs mayonnaise Rôti de porc et son jus Gratin de chou-fleur ☞ Pomme</p>	<p> MARDI 30 janvier 2024</p> <p>☞ Feuilleté au fromage ☞ Eufs brouillés Semoule aux petits légumes Kiwi</p>
<p> JEUDI  11 janvier 2024</p> <p>☞ Concombre vinaigrette ☞ Saumon beurre blanc ☞ Épinards béchamel GALETTE DES ROIS</p>	<p>JEUDI 18 janvier 2024</p> <p>☞ Salade de pâtes (jambon/emmental/maïs) ☞ Colin sauce citronnée Brocolis Banane</p>	<p>JEUDI 25 janvier 2024</p> <p>☞ Potage de légumes ☞ Lieu sauce safranée Mélange de céréales gourmandes Camembert Clémentine</p>	<p>JEUDI 01 février 2024</p> <p>☞ Risetti au surimi ☞ Filet meunière/citron Flan de courgettes Ananas</p>
<p> VENDREDI 12 janvier 2024</p> <p>☞ Carottes râpées ☞ Curry de légumes Riz pilaf Yaourt nature sucré</p>	<p>VENDREDI 19 janvier 2024</p> <p>☞ Chou rouge aux pommes ☞ Estouffade de bœuf ☞ Pommes vapeur Crème dessert</p>	<p>VENDREDI 26 janvier 2024</p> <p>☞ Concombre aux olives ☞ Sauté de veau marengo Carottes vichy Fromage blanc vanillé</p>	<p>VENDREDI 02 février 2024</p> <p> LA CHANDELEUR ☞ Carottes râpées ☞ Navarin d'agneau ☞ Printanière de légumes Crêpe sauce caramel beurre salé</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