








RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 04 au 29 mars 2024



<p>LUNDI </p> <p>04 mars 2024</p> <p>Œufs mayonnaise</p> <p>☞ Lasagnes du soleil</p> <p>Banane</p>	<p>LUNDI </p> <p>11 mars 2024</p> <p>☞ Salade/mimolette/croûtons</p> <p>Chipolatas végétales</p> <p>☞ Lentilles</p> <p>Compote/biscuit</p>	<p>LUNDI </p> <p>18 mars 2024</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Croq'fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Pomme</p>	<p>LUNDI </p> <p>25 mars 2024</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Banane</p>
<p>MARDI</p> <p>05 mars 2024</p> <p>☞ Concombre à la bulgare</p> <p>☞ Émincé de porc à la moutarde</p> <p>☞ Gratin de chou-fleur</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>MARDI</p> <p>12 mars 2024</p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Poulet rôti</p> <p>☞ Flan de courgettes</p> <p>Poire</p>	<p>MARDI</p> <p>19 mars 2024</p> <p>☞ Salade de chou blanc</p> <p>☞ Steak haché</p> <p>☞ Carottes à la crème</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>MARDI</p> <p>26 mars 2024</p> <p>☞ Carottes râpées</p> <p>☞ Tartiflette</p> <p>Cocktail de fruits</p>
<p>JEUDI</p> <p>07 mars 2024</p> <p>☞ Potage de légumes</p> <p>☞ Poisson sauce crustacés</p> <p>Quinoa</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Kiwi</p>	<p>JEUDI</p> <p>14 mars 2024</p> <p>Radis/beurre</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>☞ Mousseline de potiron</p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p>JEUDI</p> <p>21 mars 2024</p> <p>☞ Velouté de légumes</p> <p>☞ Poisson coco curcuma</p> <p>Brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Suprêmes d'orange</p>	<p>JEUDI</p> <p>28 mars 2024</p> <p>☞ Concombre vinaigrette</p> <p>☞ Poisson sauce citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Biscuit</p>
<p>VENDREDI</p> <p>08 mars 2024</p> <p>☞ Chou rouge aux pommes</p> <p>☞ Bœuf miroton</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> VENDREDI </p> <p>15 mars 2024</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>sauce cottage cheese aux herbes</p> <p>☞ Irish Stew</p> <p>(agneau, pommes de terre)</p> <p>☞ Carrot cake et son glaçage</p>	<p>VENDREDI</p> <p>22 mars 2024</p> <p>☞ Céleri rémoulade</p> <p>☞ Veau aux olives</p> <p>Gnocchis</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p> VENDREDI </p> <p>29 mars 2024</p> <p>☞ Nid de coleslaw</p> <p>Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Donuts de Pâques</p> <p>SURPRISE</p>



MENU IRLANDAIS

Vendredi 15 mars



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