



RESTAURATION CENTRES AÉRÉS – VILLE DE ROYAN

Menus du 15 au 26 avril 2024



<p>LUNDI 15 avril 2024</p> <p>Taboulé Jambon braisé ☰ Gratin de chou-fleur Salade de fruits</p>	<p>MARDI 16 avril 2024</p> <p>☰ Potage de légumes Coquillettes ☰ Sauce bolognaise Emmental râpé Kiwi</p>	<p>MERCREDI 17 avril 2024</p> <p>☰ Carottes râpées ☰ Dinde sauce suprême Haricots verts Flan pâtissier</p>	<p>JEUDI 18 avril 2024</p> <p>Radis/beurre ☰ Pizza aux fromages ☰ Salade verte Crème dessert</p>	<p> VENDREDI 19 avril 2024</p> <p>☰ Macédoine mayonnaise ☰ Estouffade de bœuf Jardinière de légumes Saint Nectaire Fraises au sucre</p>
<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>
<p>Madeleines Riz au lait</p>	<p>Tarte au sucre Lait nature</p>	<p>Yaourt velouté Barre de céréales</p>	<p>Pain Beurre/barre de chocolat Jus de fruits</p>	<p>Lait chocolaté Cookies</p>
<p>LUNDI 22 avril 2024</p> <p>☰ Salade/emmental/noix Escalope viennoise Ratatouille Compote Palet breton</p>	<p>MARDI 23 avril 2024</p> <p>☰ Betteraves persillées Poulet rôti ☰ Purée de pommes de terre Kiwi</p>	<p>MERCREDI 24 avril 2024</p> <p>☰ Velouté de légumes Paupiette de veau Petits pois Leerdamer Banane</p>	<p>JEUDI 25 avril 2024</p> <p>☰ Risetti aux crudités Colin sauce citron Carottes jeunes persillées Semoule au lait</p>	<p> VENDREDI 26 avril 2024</p> <p>☰ Concombre/maïs ☰ Porc à la provençale Gnocchis Fromage blanc vanillé</p>
<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>
<p>Petits suisses Quatre-quarts</p>	<p>Pain Fromage à tartiner Jus de fruits</p>	<p>Lait nature Pain au lait Pâte à tartiner</p>	<p>Madeleines Cocktail de fruits</p>	<p>Compote à boire Crêpe Sauce caramel</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