



# RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

## Menus du 29 avril au 31 mai 2024



<b>LUNDI</b> 29 avril 2024 Eufs mayonnaise Poulet rôti ☞ Gratin de chou-fleur Banane	<b>LUNDI</b> 06 mai 2024 Sardine à l'huile/beurre ☞ Hachis Parmentier ☞ Salade verte Cocktail de fruits	 <b>LUNDI</b> 13 mai 2024 Salade/mimolette/noix Eufs brouillés Semoule/Ratatouille Beignet au chocolat	<b>MARDI</b> 21 mai ☞ Céleri rémoulade et pomme Poulet rôti ☞ Purée de patate douce Yaourt « Pot d'Vache » Galette de Beurley  ***** Fruits et légumes => Le Domaine Chaillou à Gémozac Yaourt « Pot d'Vache » => La Chapelle-des-Pots Poulet => du Sud-Ouest	 <b>LUNDI</b> 27 mai 2024 Melon Ravioles au fromage Coulis de tomate Yaourt nature sucré
<b>MARDI</b> 30 avril 2024 ☞ Concombre/maïs Steak haché Frites Velouté aux fruits	<b>MARDI</b> 07 mai 2024 ☞ Carottes râpées ☞ Émincé de dinde sauce suprême Haricots verts Riz au lait	<b>MARDI</b> 14 mai 2024 Rillettes de poulet/cornichon ☞ Rôti de porc à la moutarde Courgettes persillées Kiri Pomme	<b>MARDI</b> 28 mai 2024 ☞ Salade de riz niçoise Chipolatas ☞ Flan de courgettes Banane	<b>MARDI</b> 28 mai 2024
<b>JEUDI</b> 02 mai 2024 Radis/beurre ☞ Blanquette de poisson ☞ Riz aux petits légumes Fromage blanc vanillé	<b>JEUDI</b> 09 mai 2024	<b>JEUDI</b> 16 mai 2024 ☞ Salade de pâtes vinaigrette (jambon/emmental/maïs) ☞ Poisson sauce aux agrumes Brocolis Fraises au sucre	<b>JEUDI</b> 23 mai 2024 ☞ Concombre vinaigrette Filet meunière/citron ☞ Epinards béchamel Crème dessert	<b>JEUDI</b> 30 mai 2024 Betteraves vinaigrette ☞ Brandade de poisson ☞ Salade verte Fraises au sucre
 <b>VENDREDI</b> 03 mai 2024 Tarte aux fromages Nuggets de céréales ☞ Carottes persillées Kiwi	<b>VENDREDI</b> 10 mai 2024	<b>VENDREDI</b> 17 mai 2024 Tomates vinaigrette ☞ Sauté de veau à la provençale Pommes vapeur Petits suisses sucrés	<b>VENDREDI</b> 24 mai 2024 ☞ Macédoine mayonnaise ☞ Curry d'agneau Riz pilaf Cantal Kiwi	<b>VENDREDI</b> 31 mai 2024 ☞ Carottes râpées ☞ Bœuf bourguignon Jardinière de légumes Fromage blanc coulis de fruits



**MENU LOCAL**  
21 mai 2024



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