



MENUS DES CENTRES AÉRÉS
– VILLE DE ROYAN –
Du 08 juillet au 02 août 2024



	Du 08 juillet 2024 Au 12 juillet 2024	Du 15 juillet 2024 Au 19 juillet 2024	Du 22 juillet 2024 Au 26 juillet 2024	Du 29 juillet 2024 Au 02 août 2024
LUNDI	Maquereau à la moutarde Hachis Parmentier Salade verte Compote	Rillettes de poulet/cornichon Boules bœuf sauce tomate Pâtes/emmental râpé Nectarine	Betteraves persillées Omelette au fromage Ratatouille Pêche	Terrine de légumes/mayonnaise Cordon bleu Petits pois Nectarine
MARDI	Œufs mayonnaise Emincé de dinde forestière Gratin de courgettes Pêche	MENU MANGER MAIN Brochette de melon Pilons de poulet cuit froid Croque légumes sauce aux herbes Bâtonnet de mimolette Glace	Concombre vinaigrette Dinde à la moutarde Pâtes Velouté aux fruits	MENU FÉRIA Tomate/mozzarella/jambon de pays Paëlla au poulet Gâteau basque
MERCREDI	Céleri rémoulade Paupiette de veau Poêlée rustique Petits suisses sucrés	Carottes râpées Chipolatas Lentilles Clafoutis aux cerises	Radis/beurre Rôti de porc et son jus Haricots verts Crème dessert	Melon Jambon blanc Purée de pommes de terre Compote
JEUDI	Salade de pâtes (jambon/maïs/gruyère) Poisson sauce safranée Carottes persillées Abricots	Taboulé Filet meunière/citron Epinards béchamel Banane	Crêpe au fromage Poisson sauce citron Riz aux petits légumes Kiwi	Carottes râpées Poisson pané/citron Brocolis Flan pâtissier
VENDREDI	Tomate/mozzarella Curry d'agneau Semoule Cocktail de fruits	Salade/noix/mimolette Veau à la provençale Gnocchis Mousse au chocolat	Salade de tomates Estouffade de bœuf Jardinière de légumes Fromage blanc vanillé	Salade/emmental/maïs Sauté de dinde marengo Boullgour Abricots

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou 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.