



# RESTAURATION CENTRES AÉRÉS – VILLE DE ROYAN

Menus du 24 février au 07 mars 2025



<b>LUNDI</b> 24 février 2025 ☰ Carottes râpées Jambon braisé ☰ Gratin de chou-fleur Tarte aux pommes	<b>MARDI</b> 25 février 2025 ☰ Velouté de légumes ☰ Dinde sauce suprême Semoule Saint Paulin Kiwi	<b>MERCREDI</b> 26 février 2025 Salade/noix/edam Rôti de bœuf/mayonnaise Pommes rôstis Compote Biscuit	<b>JEUDI</b> 27 février 2025 ☰ Salade de riz niçoise ☰ Poisson sauce citron Brocolis Fromage blanc vanillé	<b> VENDREDI</b> 28 février 2025 Œufs mayonnaise ☰ Poulet basquaise Cœur de blé kiri Clémentine
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Brioche pépites de chocolat Jus de fruits	Cake Lait nature	Barre de céréales Compote	Pain Fromage à tartiner Jus de fruits	Cookies Lait chocolaté
<b>LUNDI</b> 03 mars 2025 ☰ Concombre vinaigrette Escalope viennoise Haricots verts Semoule au lait	<b>MARDI</b> 04 mars 2025 ☰ Potage de légumes ☰ Hachis Parmentier ☰ Salade verte Mousse au chocolat	<b>MERCREDI</b> 05 mars 2025 Crêpe au fromage Grillade de porc Petits pois Banane	<b>JEUDI</b> 06 mars 2025 Radis/beurre Filet meunière/citron Carottes persillées Flan pâtissier	<b> VENDREDI</b> 07 mars 2025 Betteraves persillées ☰ Blanquette de veau Riz pilaf Roitelet Clémentine
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Quatre-quarts Cocktail de fruits	Madeleines Compote	Pain au lait Pâte à tartiner Lait nature	Pain Beurre/bâton de chocolat Jus de fruits	Tarte au sucre Petits suisses sucrés

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