



MENUS DES CENTRES AÉRÉS

– VILLE DE ROYAN –

Du 01 au 26 août 2022



| | Du 01 août 2022 Au 05 août 2022 | Du 08 août 2022 Au 12 août 2022 | Du 15 août 2022 Au 19 août 2022 | Du 22 août 2022 Au 26 août 2022 |
|-----------------|--|--|--|---|
| LUNDI | Pastèque Boulettes bœuf sauce tomate Coquillettes Emmental râpé Mousse au chocolat | Radis/beurre Émincé de dinde forestière Haricots verts Semoule au lait | 15 AOÛT | Melon Omelette Ratatouille Fromage blanc vanillé |
| MARDI | Tarte aux fromages Rôti de veau et son jus Purée de carottes Nectarine | Betteraves persillées Rôti de bœuf/mayonnaise Pommes paillason Roitelet/Abricots | Tomate/mozzarella Escalope de porc Poêlée rustique Glace | Macédoine mayonnaise Rôti de dinde et son jus Gratin de pâtes Raisin |
| MERCREDI | Tomate/concombre/olives Petit salé Lentilles Velouté aux fruits mixés | CHINE Salade asiatique (carotte/concombre/pousses de soja) Porc au caramel Riz cantonnais Litchis au sirop | Cœurs de palmier/thon Hachis Parmentier Salade verte Nectarine | Carottes râpées Chipolatas Petits pois Eclair au chocolat |
| JEUDI | Salade/jambon/maïs/gruyère Poisson pané/citron Jardinière de légumes Kiwi | Crêpe jambon/fromage Poisson sauce citron Brocolis Pêche | Taboulé Filet meunière/citron Epinards béchamel Banane | INDE Raïta de concombre Poisson coco curcuma Riz pilaf Cubes de mangue |
| VENDREDI | AFRIQUE DU SUD Avocat/cacahuète (Slaii) Ragoût d'agneau (Bredie) Pommes vapeur Tarte au lait (Melktert) | Melon Veau aux olives Gnocchis Petits suisses sucrés | JAPON Salade de chou japonaise Miso Shiru au poulet Nouilles et légumes Mousse coco | Salade/noix/mimolette Blanquette de veau Printanière de légumes Flan nappé caramel |

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.