



MENUS DES CENTRES AÉRÉS

– VILLE DE ROYAN –

Du 11 au 29 juillet 2022



	Du 11 juillet 2022 Au 15 juillet 2022	Du 18 juillet 2022 Au 22 juillet 2022	Du 25 juillet 2022 Au 29 juillet 2022
LUNDI	Betteraves persillées Emincé de dinde à la crème Gratin de pâtes Abricots	Concombre vinaigrette Poulet rôti Haricots verts Yaourt velouté/sucre	Maquereau à la moutarde Hachis Parmentier Compote Biscuit
MARDI	Carottes râpées Escalope de porc Ratatouille Semoule au lait	Melon Chili con carne Glace	Salade de riz niçois Rôti de porc et son jus Duo de courgettes Yaourt aromatisé
MERCREDI	ESPAGNE Tapas sur tranche de pain (surimi mayonnaise) Paëlla Salade de segments d'orange	Œufs mayonnaise Blanquette de poisson Brocolis Cantal Pastèque	AFRIQUE DU NORD Salade marocaine Couscous au poulet Semoule et légumes Crêpes à la fleur d'oranger Coupelle de miel
JEUDI	14 JUILLET	ITALIE Tomate/Mozzarella Spaghettis bolognaise Tiramisu	Rillettes/cornichon Poisson sauce safranée Epinards béchamel Pêche
VENDREDI	Radis/beurre Paupiette de veau Jardinière de légumes Petits suisses aux fruits	Salade/noix/mimolette Sauté de dinde Carottes vichy Crème dessert	Betteraves/carottes râpées Estouffade de bœuf Pommes vapeur Fromage blanc vanillé

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.