RESTAURATION SCOLAIRE – VILLE DE ROYAN

Menus du 02 au 27 novembre 2026

LUNDI 02 novembre 2026	LUNDI 09 novembre 2026	LUNDI 16 novembre 2026	LUNDI 23 novembre 2026
Radis/beurre Poulet rôti Haricots verts persillés Petits suisses Biscuit	Œufs mayonnaise Nuggets de blé Flan de courgettes Raisin	Betteraves vinaigrette Croque fromage Coquillettes Roitelet Kiwi	Taboulé à l'orientale Œufs brouillés Poêlée de légumes du soleil Mimolette Pomme
MARDI 03 novembre 2026	**MARDI** 10 novembre 2026	**MARDI** 17 novembre 2026	**MARDI** 24 novembre 2024
Carottes râpées Lasagnes aux légumes Edam Poire	Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc coulis de fruits	Carottes râpées Jambon braisé Gratin de chou-fleur Yaourt à la grecque	Potage aux légumes d'automne Dinde sauce champignons Purée pomme de terre et légumes Poire au chocolat
JEUDI 05 novembre 2026	**JEUDI** 12 novembre 2026	**JEUDI** 19 novembre 2026	**JEUDI** 26 novembre 2026
Risettis aux crudités Filet meunière Epinards béchamel Yaourt fermier	Crêpe au fromage Poisson sauce aux agrumes Brocolis Comté Banane	Céleri rémoulade Parmentier de poisson Salade verte Compote Biscuit	Salade parisienne (salade/jambon/tomate/emmental) Poisson sauce safranée Carottes persillées Flan pâtissier
VENDREDI 06 novembre 2026	**VENDREDI** 13 novembre 2026	**VENDREDI** 20 novembre 2026	**VENDREDI** 27 novembre 2026
Salade/noix/emmental Blanquette de veau Pommes vapeur Cocktail de fruits	Concombre vinaigrette Porc à la provençale Gnocchis Yaourt velouté sucré	Chou rouge aux pommes Estouffade de bœuf Jardinière de légumes Crème dessert	Macédoine mayonnaise Rougail saucisse Riz pilaf Saint Paulin Clémentine





LES SAVEURS DE L'AUTOMNE
Mardi 24 novembre

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*