



# RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE SAUJON REPAS REALISES PAR LA CUISINE CENTRALE DE LA VILLE DE ROYAN

Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019



<p><b>LUNDI</b> 30 septembre 2019</p> <p>Maquereau à la moutarde Brochette de dinde  Haricots beurre Babybel Fruit de saison</p>	<p><b>LUNDI</b> 07 octobre 2019</p> <p> LE TEXAS Salade Tex-Mex Chicken wings Epi de maïs grillés Brownie</p>	<p><b>LUNDI</b> 14 octobre 2019</p> <p>Mousse de foie/cornichon  Escalope de porc Flan de courgettes  Fruit de saison</p>
<p><b>MARDI</b> 01 octobre 2019</p> <p>  Potage de légumes  Hachis Parmentier Salade verte Tarte aux pommes</p>	<p><b>MARDI</b> 08 octobre 2019</p> <p> L'ASIE Salade asiatique  Porc au caramel Riz cantonnais Flan noix de coco</p>	<p><b>MARDI</b> 15 octobre 2019</p> <p>Salade parisienne (salade/jambon/tomate/emmental) Steak haché  Frites  Compote</p>
<p><b>JEUDI</b> 03 octobre 2019</p> <p>Crêpe au fromage Poisson coulis de tomate Mélange de céréales Fruit de saison</p>	<p><b>JEUDI</b> 10 octobre 2019</p> <p> LE PORTUGAL Crevettes à l'ail  Brandade de bacalhau Pasteis de Nata</p>	<p><b>JEUDI</b> 17 octobre 2019</p> <p>Chou blanc/raisins secs Poisson sauce citron Purée de potiron  Crème chocolat</p>
<p><b> VENDREDI</b> 04 octobre 2019</p> <p>Avocat/surimi  Blanquette de veau  Carottes vichy Yaourt aromatisé</p>	<p><b> VENDREDI</b> 11 octobre 2019</p> <p> L'INDE Raïta de concombre  Volaille à l'indienne  Semoule  Crème de mangue</p>	<p><b> VENDREDI</b> 18 octobre 2019  </p> <p><b>HALLOWEEN</b></p> <p>Soupe de squelette et punaises Tranche d'os mois sauce sanguine Pâtes de l'enfer Œil de mort coulis de lézard</p>



## MENU D'HALLOWEEN

Vendredi 18 octobre



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 »



Produit local



Produit BIO