Saint Sulpice-de-Royan
Aux portes de l'océan

MENUS CANTINE

DU 4 AU 29 MARS

	DU 4 AU 8 MARS	DU 11 AU 15 MARS	DU 18 AU 22 MARS	DU 25 AU 29 MARS
LUNDI	Œufs mayonnaise Lasagnes du soleil Banane	Salade/mimolette/croûtons Chipolatas végétales Lentilles Compote/biscuit	Betteraves vinaigrette Croq'fromage Coquillettes Pomme	Tarte aux fromages Omelette Ratatouille Banane
MARDI	Concombre à la bulgare Emincé de porc à la moutarde Gratin de chou-fleur Tarte aux pommes	Taboulé à l'orientale Poulet rôti Flan de courgettes Poire	Salade de chou blanc Steak haché Carottes à la crème Fromage blanc sucré	Carottes râpées Tartiflette Cocktail de fruits
JEUDI	Potage de légumes Poisson sauce crustacés Quinoa Saint-Paulin Kiwi	Radis/beurre Filet de colin meunière Mousseline de potiron Velouté aux fruits	Velouté de légumes Poisson coco curcuma Brocolis Gouda Suprêmes d'orange	Concombre vinaigrette Poisson sauce citron Jardinière de légumes Petits suisses sucrés Biscuit
VENDREDI	Chou rouge aux pommes Bœuf miroton Printanière de légumes Yaourt nature sucré	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COTTAGE CHEESE AUX HERBES IRISH STEW (AGNEAU, POMMES DE TERRE) CARROT CAKE ET SON GLAÇAGE	Céleri rémoulade Veau aux olives Gnocchis Yaourt aromatisé	Cervelas/gruyère Blanquette de dinde Semoule Kiwi

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.