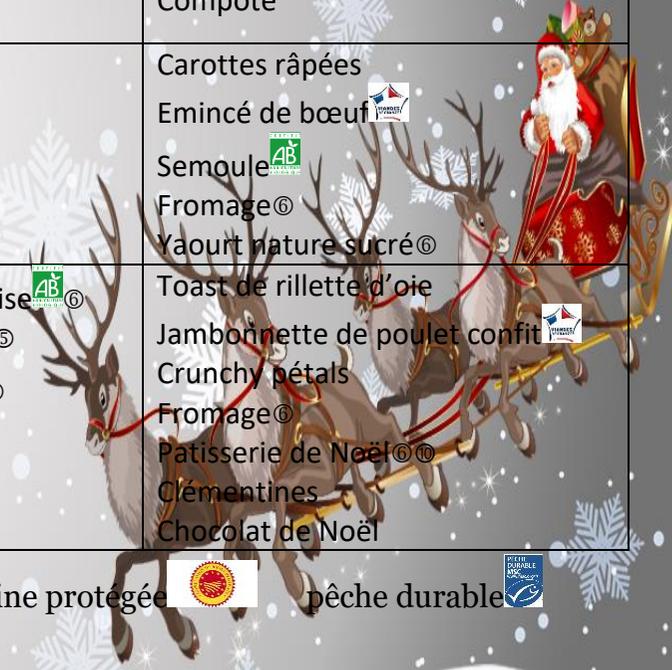


## Menus restaurant Scolaire St Sulpice de Royan du Mois de Décembre 2023

	Du 01-12-2023	Du 04 au 08-12-2023	Du 11 au 15-12-2023	Du 18 au 22-12-2023
Lundi		Radis Boulette de soja <sup>⑬</sup> Riz <sup>⑤</sup> Liégeois chocolat <sup>AB</sup> <sup>⑥</sup> Fruits	Concombre Jambon grillé <sup>①</sup> PDT grenailles Petits suisses nature sucré <sup>⑥</sup> Cookies chocolat <sup>⑤</sup> <sup>⑥</sup> <sup>⑩</sup>	Betteraves Chipolatas <sup>①</sup> Pâtes <sup>⑤</sup> Fromage <sup>⑥</sup> Fruits
Mardi		Betteraves Sauté de porc <sup>①</sup> Haricots verts Petits suisses nature sucré <sup>⑥</sup> Gâteau basque <sup>⑤</sup> <sup>⑥</sup> <sup>⑩</sup>	Taboulé Blanquette de veau <sup>①</sup> Carottes Petits suisses aux fruits <sup>AB</sup> <sup>⑥</sup> Fruits	Salade de lentilles Pizza aux fromages <sup>⑤</sup> <sup>⑥</sup> Salade verte Petits suisses nature sucré <sup>⑥</sup> Compote
Jeudi		Potage de choux fleurs Poisson <sup>①</sup> Pâtes <sup>⑤</sup> Fromage <sup>⑥</sup> Fruits	Potage de carottes Poisson <sup>①</sup> Semoule <sup>AB</sup> Fromage Fruits	Carottes râpées Emincé de bœuf <sup>①</sup> Semoule <sup>AB</sup> Fromage <sup>⑥</sup> Yaourt nature sucré <sup>⑥</sup>
Vendredi	Salade composée Egréné végétal <sup>⑤</sup> <sup>⑬</sup> Blé <sup>⑤</sup> Petits suisses aux fruits <sup>AB</sup> <sup>⑥</sup> Fruits	Salade endives kebab <sup>①</sup> Frites Fromage <sup>⑥</sup> Compote	Œufs durs mayonnaise <sup>AB</sup> <sup>⑥</sup> Raviolis au fromage <sup>⑤</sup> Yaourt aux fruits <sup>AB</sup> <sup>⑥</sup> Fruits	Toast de rilette d'oie Jambonnette de poulet confit <sup>①</sup> Crunchy pétals Fromage <sup>⑥</sup> Pâtisserie de Noël <sup>⑥</sup> <sup>⑩</sup> Clémentines Chocolat de Noël



Viande origine France 

Agriculture biologique 

Appellation d'origine protégée 

pêche durable 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés avec une diététicienne en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Etude des marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et par décision de la commission de menus.

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 : Arachide ①, Céleri ②, Crustacé ③, fruits à coque ④, Gluten ⑤, Lait ⑥, Lupin ⑦, Mollusques ⑧, Moutarde ⑨, Œuf ⑩, Poisson ⑪, Sésame ⑫, Soja ⑬, Sulfites ⑭