

## Menus du Mois de septembre 2014

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Taboulé	Rosette	Salade Verte, Croutons, Lardons	
Sauté de Veau aux Petits Oignons Glacés	Poulet Rôti	Paella de la Mer	
Carottes au Beurre Persillé	Côtes de Blettes à la Provençale	Riz Safrané	
Tomme de Chèvre	Rouy	Yaourt Nature BIO	
Poire de Saison	Tarte aux Pommes de Saison	Ananas au Sirop	



#### Légende :

- Crudités
- Plat Protidique
- Féculents
- Produits laitiers
- Cuidités



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN

## Menus du Mois de septembre 2014

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Salade de Tomates au Basilic	Betteraves et Pruneaux en Salade	Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Oignons Rouges et Fêta	Salade de Perles aux Légumes
Escalope de Volaille Milanaise	Coucous d'Agneau et ses Légumes	Bœuf en Bolognaise BIO	Choucroute de la Mer
Courgettes Gratinées	Semoule	Spaghettis	Choux
Tomme de Savoie	St Marcellin	Yaourt Aromatisé	Gouda
Tarte Tropicaine	Raisin de Saison		Ananas



**Légende :**

	Crudités		Plat Protidique		Féculents
	Produits laitiers		Cuidités		



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN

## Menus du Mois de septembre 2014

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Coleslaw	Salade de Quinoa (tomates, jambon)	Endives, Pommes et Bleu en Salade	Terrine aux Trois Légumes
Epaule de Veau Rôtie	Moussaka de Boeuf	Côte de Porc aux Herbes	Brochette de Poissons
Pennes BIO	Aubergines Grillées	Ratatouille	Pommes Vapeur
Camembert à 45%MG	Rondelé aux Noix	Emmenthal	Petit Suisse aux Fruits
Pêches au Sirop	Banane	Tarte au Chocolat	Pomme de Saison



**Légende :**

	Crudités		Plat Protidique		Féculents
	Produits laitiers		Cuidités		



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN