

Menus de septembre Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 01 septembre

mardi 02 septembre

jeudi 04 septembre

vendredi 05 septembre

Taboulé

Sauté de Veau aux Petits
Oignons Glacés

Carottes au Beurre Persillé

Tomme de Chèvre

 Poire de Saison

Rosette

Poulet Rôti

Côtes de Blettes à la
Provençale

Rouy

 Tarte aux Pommes de
Saison

Salade Verte, Croutons,
Lardons

Paella de la Mer

Riz Safrané

 Yaourt Nature BIO

Ananas au Sirop



lundi 08 septembre

mardi 09 septembre

jeudi 11 septembre

vendredi 12 septembre

Salade de Tomates au
Basilic

Escalope de Volaille
Milanaise

Courgettes Gratinées

 Tomme de Savoie

Tarte Tropicaine

 Betteraves et Pruneaux en
Salade

 Coucous d'Agneau et ses
Légumes

 Semoule

St Marcellin

 Raisin de Saison

Salade de Mesclun, Tomates
Cerises, Oignons Rouges et
Fêta

 Bœuf en Bolognaise BIO

Spaghettis

Yaourt Aromatisé

Salade de Perles aux
Légumes

Choucroute de la Mer

Choux

Gouda

Ananas



lundi 15 septembre

mardi 16 septembre

jeudi 18 septembre

vendredi 19 septembre

Coleslaw

Epaule de Veau Rôtie

 Pennes BIO

Camembert à 45%MG

Pêches au Sirop

Salade de Quinoa (tomates,
jambon)

Moussaka de Boeuf

Aubergines Grillées

Rondelé aux Noix

Banane

Endives, Pommes et Bleu en
Salade

Côte de Porc aux Herbes

Ratatouille

Emmenthal

Tarte au Chocolat

Terrine aux Trois Légumes

Brochette de Poissons

Pommes Vapeur

Petit Suisse aux Fruits

 Pomme de Saison

Produits de Saison 
Produits Régionaux 

 Produits issus de l'agriculture Biologique
Recettes sur la thématique " Continent"

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


MAÎTRE DE
Villaz
PAR SON TRAVAIL - SAVOIR

Bon le Châteaun
le Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION